Digitized by the Internet Archive
in 2010 with funding from
University of Ottawa

http://www.archive.org/details/thtredagricu04serr

THEATRE D'AGRICULTURE.

THEATRE

D'AGRICULTURE

THÉATRE D'AGRICULTURE ET MÉNAGE DES CHAMPS,

D'OLIVIER DE SERRES.

Où l'on voit avec clarté et précision l'art de bien employer et cultiver la terre, en tout ce qui la concerne, suivant ses différentes qualités et climats divers, tant d'après la doctrine des Anciens, que par l'expérience.

REMIS EN FRANÇOIS,

PAR A. M. GISORS.

TOME QUATRIÈME.

A PARIS,

CHEZ MEURANT, libraire pour l'Agriculture, rue des Grands-Augustins, n°. 24.

AN XI. — 1802.

S
515
F854
1802
t.4

13 1963

UNIVERSITY OF TORONTO

854762

AVANT-PROPOS

Sur l'utilité de l'Eau et du Bois.

Les anciens et les modernes ont préféré, avec une très-grande raison, le lieu qui est le mieux pourvu d'eau et de bois à tous les autres; car après la santé de l'air, qui est le fondement de tout séjour, de l'eau et du bois dépendent l'être et le support de cette vie, Dieu ayant ordonné l'humidité et la chaleur pour les causes principales de la génération. C'est pourquoi de toute ancienneté les rives des fleuves remarquables, et les bords des grandes forêts, ont été choisis pour la construction des grandes villes, par le moyen de ces commodités, les peuples pouvant avantageusement y habiter et multiplier. Et si aujourd'hui on voit bien peu de grandes villes qui ayent la forêt au dos, comme il y en a plusieurs dont les murailles se baignent dans les rivières, il faut conclure qu'elles seroient de même éloignées de l'eau, comme elles le sont du bois, si l'usage l'eût pu consommer, comme par la révolution des tems, les forêts

sont devenues désertes. La création des offices de garde des eaux et forêts est sortie du soin que nos rois ont eu le tems passé, de la conservation de ces deux alimens. La vertu de ces choses nécessaires a été bien remarquée aussi par les anciens jurisconsultes et législateurs, pour la défense qu'ils ont faite à toutes personnes d'administrer aux criminels fugitifs de l'eau et du feu, par le déni de l'usage de ces élémens nécessaires, en les punissant rigoureusement. La preuve ordinaire nous fait confesser que les hommes ne peuvent subsister ni sains ni malades, sans le secours de l'eau et du bois : aussi moyennant lesdites commodités, sans celles naturelles, une terre ne sera pas mal assise, et en employant l'une et l'autre ainsi qu'il appartient, elle deviendra des plus belles et des plus fertiles, où étant favorisée du ciel, ni prairies, ni jardinages, ni fruit des arbres, ni bleds, ni vins, ni poisson, ni gibier ne manqueront. En un mot, par le moyen de l'eau et du bois, tout abonde dans un lieu. L'une de ces commodités manquant, il manque de même au terroir la moitié de sa beauté et de sa bonté, et comme mutilé de

ses principaux membres, il demeure imparfait. Par ces raisons donc, on peut discerner laquelle des deux commodités est la meilleure, pour exprimer les biens qu'on tire des terres ornées des deux ensemble. Il est vrai que l'eau est à préférer au bois en ce qu'elle fait produire plusieurs espèces d'arbres, là où le bois ne peut produire aucune eau. Le bois au contraire se trouve plus recommandable que l'eau, par la longueur et la difficulté de son accroissement, et la grande dépense qui court au charroi des bois pour la provision d'une bonne maison, quand on est contraint de l'aller chercher au loin, suivant la maxime, *que les choses les plus difficiles à recouvrer, sont les plus précieuses :* l'eau cédant au bois en ce cas, que partout on se procurera de l'eau dans peu de tems, quand ce ne seroit que par citerne, les autres moyens manquants, comme il sera montré; ainsi il semble plus raisonnable de pencher plutôt pour le bois que pour l'eau. Mais pour ne pas entrer plus avant dans cette dispute, l'abandonnant aux philosophes, nous nous arrêterons là, puisque Dieu a assujéti l'entretien de notre vie sous les quatre élémens,

dont l'eau et le feu nourri par le bois, font la moitié ; nous poserons dans le même rang l'eau et le bois, pour en même tems et de même affection, nous fournir de l'un et de l'autre. Et quoique par la nécessité de ces choses, il semble que la recherche de l'eau et du bois doive être jointe à l'ordonnance de la maison, avant que d'entrer au discours du labourage des terres; par bonnes raisons, j'ai réservé d'en traiter en cet endroit, ainsi qu'il a été touché ci-devant, dans le chapitre V du premier Livre.

THÉATRE D'AGRICULTURE.

LIVRE SEPTIÈME.

CHAPITRE PREMIER.

Des Eaux en général.

Commençant par l'eau, je dirai qu'elle surpasse les autres élémens, en ce qu'elle sert d'aliment, vu qu'elle abreuve toutes sortes d'animaux; le feu, l'air, la terre, ne donnant immédiatement aucune nourriture. C'est par l'eau que toutes les habitations deviennent agréables et saines, et tous les terroirs fertiles. Quel plaisir n'éprouve-t-on pas en contemplant les eaux belles et claires qui coulent à l'entour de votre maison, et semblent vous tenir compagnie? qui rejaillissent en haut par

un million d'inventions, qui parlent, qui chantent en musique, qui contrefont le chant des oiseaux, les coups de fusils, le bruit de l'artillerie, comme de tels miracles se voient en plusieurs endroits, sur-tout à Tivoli? et très-naïvement à Saint-Germain-en-Laye, où le Roi a de nouveau fait construire ces choses et autres magnificences, admirées de tous ceux qui les contemplent. Quant à la santé, les eaux salubres courantes rafraîchissent l'air en été, servent à la propreté en toutes saisons, en lavant les immondices du ménage. Faute de quoi faire, si on n'a pas l'eau à commandement, souvent l'on tombe dans de grandes maladies et langueurs. Faute d'eau, la peste quelquefois se met dans les armées. Le bétail aussi n'étant pas bien abreuvé, ne fait jamais une bonne fin: au contraire il se porte toujours d'autant mieux, que mieux il est accommodé d'eau. Qu'en dirons-nous du profit? N'est-ce pas l'eau qui, par ses arrosemens, convertit en bonne la mauvaise terre, en la rendant propre à produire abondamment, des arbres, des fruits, des foins, des herbes de jardinage et plusieurs autres biens, même des bleds et des vins. A cette occasion, on l'appelle aussi alchimie sûre, parce qu'en peu de tems elle

se convertit en or et en argent par le moyen des choses susdites, et par les différents moulins qu'elle anime, très-souvent avec un revenu qui excède celui de la terre. Dans l'article du profit qui vient de l'eau, on mettra la pêche, aussi grand qu'on le pourroit imaginer, comme je l'ai représenté particulièrement ailleurs, chapitre XIII, livre cinquième.

Ces choses reconnues de toute ancienneté, les hommes ont tâché de s'accommoder d'eau, selon que leurs esprits et leurs facultés leur en ont suggéré les moyens. La nature y a aussi travaillé, d'elle-même, en plusieurs lieux; mais avec une grande merveille en Egypte, où l'eau du Nil en s'enflant, inonde la terre trois mois continuels; passé ce tems, l'eau retirée laisse un limon gras, sur lequel le peuple sème ses grains avec peu de labeur et un grand rapport; mais comme cet arrosement naturel ne peut pas être imité, je n'en parlerai pas davantage, ni de plusieurs autres eaux admirables, dont Pline, Vitruve et autres anciens font mention, pour mettre en évidence l'ingénieuse invention de ce Crappone, gentil-homme provençal, qui, en l'année 1557, fit conduire à Selon de Craux, en Provence, un bras d'eau de la Durance, par un large

canal pris à cinq lieues de ladite ville. Cette eau fit changer de face les terroirs qu'elle arrosa, et causa un profit d'autant plus grand, qu'auparavant ils étoient de peu de valeur, à raison de l'importune chaleur méridionale du pays, et a utilement accommodé de moulins les peuples de ces quartiers, à la louange de l'inventeur, dont la mémoire se conserve avec la jouissance du fruit de son patient travail. La ville d'Arles suivant les traces de Selon, s'est depuis accommodée de la même rivière : une partie de laquelle, passant par la Craux, terroir de son naturel sec et aride, se rend dans ladite ville, pour les arrosemens et moulins, au grand bien du peuple. Et comme par émulation, les uns apprennent des autres, j'ai en mon particulier suivi l'invention de Crappone dans la conduite d'une petite eau éternelle, qui passant autour de ma maison arrose ma terre, et finalement se rend à mes moulins. L'entreprise ayant été jugée au commencement aussi vaine, que l'effet l'a depuis approuvée utile et profitable. Je pourrois vous produire sur cette matière d'autres exemples à l'infini, plusieurs villes de ce royaume se voyant arrosées par des aqueducs qui traversent et environnent leurs terroirs. Et sur tous

les peuples de ce tems, les Allemands, Flamands, Anglois, Lombards, surpassent les autres dans la conduite des eaux, dont leurs villes se voient ornées de mille manières, sans épargner le marbre, le brouze, le laiton, l'or, l'argent et l'azur qu'on y voit briller avec magnificence. A Francdal, ville nouvellement commencée à bâtir près de Worms en Allemagne, il a été fait un grand canal, qui conduit l'eau de la rivière du Rhin jusques dans ladite ville; où après avoir rempli les fossés, servi ses moulins et ses foulons, elle se décharge dans la même rivière, portant bateau pour leurs trafics. Nous devons ces magnifiques inventions à la mémoire des anciens Romains, qui, extrêmement amateurs des eaux, en ont fait conduire dans les villes où ils ont commandé, avec des dépenses extraordinaires, comme on en voit les vestiges dans un grand nombre d'endroits. Dans les restes de l'antiquité, dont l'Italie est remplie, spécialement à Rome, on remarque plusieurs superbes aqueducs. Dans ce Royaume aussi en différens endroits : à Arcueil près Paris, à Autun en Bourgogne, à Poitiers, aux environs de Lion, à Orange, à Arles, on voit beaucoup de ruines de ce genre. Mais par-dessous ces masures

paroît presque tout entier le superbe pont du Gard à Saint-Privat en Languedoc, lieu rare, par la nature et par l'art, digne séjour de son seigneur. Ce pont a été bâti sur la rivière du Gardon, par les anciens Romains, du tems de leur domination dans les Gaules, expressément pour faire traverser ladite rivière à une fontaine que du côté d'Uzès, ils conduisoient à Nimes, ville et colonie Romaine; laquelle fontaine le pont recevoit d'une montagne pour la rendre à l'autre, les deux joignant la rivière, selon que cela est prouvé par les vestiges de son ancien chemin. Par la profondeur de la vallée, le pont est hautement bâti, à trois rangées d'arcades l'une sur l'autre, dont la première porte le canal, ingénieusement cimenté. Cet ouvrage est d'ordre Toscan, composé de pierres d'une grandeur étonnante, et avec beaucoup d'art. Invention inimitable.

Notre maison des champs n'étant pas assise près de la rivière, ni accommodée naturellement de fontaines, ni de ruisseaux, nous rechercherons soigneusement le moyen de nous fournir de bonne eau, en grande abondance, et avec le moins de frais que nous pourrons. Sur quoi nous noterons qu'il y a trois princi-

pales sortes d'eaux : dessus terre et apparentes : de souterraines et cachées : et de pluie. Nous subdiviserons les premières en trois, en fontaines, ruisseaux et rivières. Les fontaines et ruisseaux retiennent leur nom, tant qu'elles sont modérées en grandeur, leur dénomination changeant à mesure de leur force ; car une grosse fontaine se convertit en ruisseau, et un gros ruisseau, en rivière. On ne remarque pas le changement de nom des sources souterraines et eaux cachées, quand elles sont mises en évidence, non plus que celui des rivières qui, avec leur état, conservent leur titre. Nous mettrons les puits au rang des sources souterraines, étant une espèce de fontaine qui, se trouvant basse, ne peut couler dessus la terre, dont par artifice on est contraint d'en remonter l'eau. Quant aux eaux de la pluie, ce sont celles dont, sous le nom de citernes, l'on se sert, étant serrées et gardées dans des réceptacles ainsi appellés. Les mares connues en plusieurs endroits, participent des puits et des citernes, parce que ses sources basses sont fortifiées des eaux des pluies, qui, retenues dans un endroit, se conservent pour le ménage. On tire service de toutes ces eaux en différentes manières, selon

leurs diverses valeurs, qualités, et les lieux où elles se rencontrent.

CHAPITRE II.

Des grosses Fontaines, Ruisseaux, Rivières, Eaux sur terre apparentes, et de leur conduite par canaux ouverts.

POUR se servir de ces eaux, l'examen de leur situation est avant tout très nécessaire, afin de prendre avis sur leur conduite, supposé que vous soyiez assuré de leur valeur. Car d'attirer à soi des eaux mal-saines ou infructueuses, cela ne doit pas entrer dans l'entendement d'aucun. Mon intention n'est pas non plus de parler ici des eaux navigables, la nature ordonnant elle-même sur ces matières; ou ce seroit que par l'abondance de l'eau, la prenant en quelque bonne rivière, et par la facilité du chemin, on fût excité à en faire le canal si ample, qu'il suffit à recevoir des bateaux pour le débit des fruits de la maison: à l'exemple des petites rivières de Loin, d'Etampes, et autres qui se déchargent dans la Seine au dessus de Paris.

La plus à desirer de ces trois sortes d'eaux est celle de fontaine, à laquelle seule nous nous arrêterons, si son abondance fournit à toutes nos nécessités, pour la conduire diversement, selon la variété de ses services; c'est à savoir, une partie en tuyaux clos pour boire ordinairement, afin d'être nette et fraîche, et une partie en canal ouvert pour les moulins, arrosemens, fourniture d'étangs, et semblables services. Mais si par son impuissance, la fontaine ne peut que nous abreuver et arroser quelque peu les jardins; elle et le ruisseau, ou à son défaut la rivière, seront employés, afin d'arroser en grand volume, et faire moudre les moulins. Or, comme par la conduite de toutes les eaux, soit à couvert, soit à découvert, le chemin doit être préparé avec un artifice requis, la manière de faire le canal ouvert sera donnée en cet endroit, dont on se servoit généralement pour toutes sortes d'aqueducs; en attendant qu'ayant mis en évidence les fontaines souterraines, elles soient conduites avec les autres en tuyaux clos, ainsi qu'il appartient, ce qui sera enseigné ci-après.

La première œuvre sera la remarque du lieu de la prise de l'eau, pour la faire la plus près

de vous que vous pourrez, afin que l'entretien et la fabrique en coûte moins, que plus le chemin en sera court. Si le naturel de l'assiette vous contraint de prendre l'eau hors de votre terre, acquerrez du seigneur de fief votre voisin, le titre de cette faculté, par les moyens les plus assurés que vous trouverez par conseil; afin que sans obstacle, vous puissiez venir à bout de votre entreprise, et que pour l'avenir, muni de bon droit, vous jouissiez paisiblement de votre labeur, sans crainte de l'envie, qui communément accompagne ceux qui font bien leurs affaires. Ce fondement posé, le chemin que votre eau a à tenir, sera soigneusement nivelé avec le grand niveau, en lui donnant autant de pente qu'il sera possible, pour promptement la faire descendre où vous desirez, ainsi qu'il est requis. Cela sera facile, si le naturel favorise l'œuvre; mais n'ayant pas à choisir de place pour la prise de l'eau, ménageant son chemin, vous la prendrez dans un endroit d'où justement elle puisse couler dans les lieux destinés. Et moyennant que le plomb du niveau pende tant soit peu, ne doutez pas que l'eau n'aille par le canal ainsi préparé. On doit faire attention que l'abondance de l'eau est grande, plus vîte elle va, et elle ne s'arrê-

tera nullement, quoique le chemin n'ait aucune pente, parce qu'une eau pousse l'autre avec violence. Par cette raison, on a plus de liberté de conduire une grande quantité d'eau qu'une petite, la première allant en canal pendant peu ou beaucoup; mais l'autre ne peut découler que par un chemin ayant une pente raisonnable. La largeur et la profondeur du canal sont aussi à noter pour les mesurer par l'eau et le chemin, afin que selon la grandeur ou petitesse de l'eau, grande ou petite pente du lieu, le canal se fasse large ou étroit, et profond de même. Quoique l'eau soit abondante, si elle est dans un lieu en forte pente, un canal étroit suffira pour sa contenue; et au contraire, une petite eau étant dans un endroit peu pendant, requiert d'avoir le canal fort large. A la résolution de cet avis, aidera beaucoup l'imagination du service que nous desirons tirer de notre eau; car si ce sont de grandes étendues de prairies ou autres terroirs que nous en voulons arroser; si nous voulons l'employer pour des moulins de remarque, ou à la fourniture des grands étangs, son abondance pouvant satisfaire à ces choses, il faudra en tenir le canal plus large et plus profond, que pour les ménages d'une moindre importance. Toute la mesure en sera réglée à

l'œil, que notre père de famille ordonnera par son bon sens, en mettant en compte les engrais que l'eau charrie en tems de pluie; ces engrais procédans des lavures des champs labourés et fumés, afin de n'en perdre aucuns, et pour les recevoir tous, faire en sorte que le canal, si petite que soit l'eau, demeure plutôt trop grand que trop petit.

Le père de famille doit s'étudier à disposer profitablement cet ouvrage, afin qu'il s'entretienne avec peu de dépense, et que n'étant pas sujet à des ruines fréquentes, il se maintienne long-tems en bon état. La prise de l'eau en est l'article le plus difficile, ayant à résister à l'impétuosité des eaux, dont très-souvent il arrive qu'elle est emportée par les ravines des pluies. Si vous avez du niveau de reste, c'est-à-dire si vous pouvez prendre l'eau aussi hautement qu'il vous plaira, et que le lieu soit un rocher, vous pourvoirez à ceci dès le commencement; car il ne faut que creuser la prise de l'eau dès le rocher, pour la faire de perpétuelle durée; où partie de là, il n'y aura autre chose à réparer, que d'en ôter le gravier et la terre qui en bouchent l'entrée, quand les eaux grossissent par les pluies; et quoique par sa dureté le rocher coûte beaucoup à tailler, il n'en est pas moins

vrai que la refaçon rendra l'œuvre à bon marché et donnera un plus grand repos, vu qu'on ne sera pas obligé à tout moment de penser à y remettre la main, comme il arrive à toutes les autres prises d'eau, où il y a toujours de la besogne, et que très-souvent on est contraint à les réédifier de nouveau.

S'il arrivoit que par la profondeur du lieu, il fallût hausser la prise afin de remonter l'eau en la jettant dans le canal, la chose se fera à profit, pourvu que le fond soit en rocher, dans lequel on fourrera droitement des gros bois qui, portant des pièces de traverses, feront la prise de l'eau. Cette prise durera long-tems, pas plus cependant que le requiert la qualité de la matière, qui se consomme à la longue, étant sujette à la pourriture; et quelquefois ne pouvant souffrir l'impétuosité des eaux, le tout par elles en est renversé.

Les prises d'eau durent moins encore, quand par faute de rocher, elles ne peuvent être fondées que sur le sable ou le gravier, où l'on fourre des pilotis, en y entre-lardant des pièces qui traversent, attachées avec des crampons de fer et de grosses chevilles; car par le peu de solidité du fondement et la violence des eaux, cet artifice tombe en ruine dans peu de tems.

D'autres travaillent en cet endroit avec moins de mystère, en ne se servant que de la pierre, dont ils composent leurs prises d'eau, avec un peu de terre qu'ils y ajoutent au-dessus; mais c'est par la faveur du lieu qui continuellement leur fournit une nouvelle matière: et si ces prises ne coûtent guères, leur durée est aussi très-petite, se ruinant presqu'entièrement à chaque fois que les eaux grossissent. Ainsi on voit qu'il n'y a que le seul rocher qui résiste contre le tems et les eaux, pour être de durée requise.

Quant au canal, il est certain que celui qui est taillé dans le rocher, surpasse tous les autres pour la durée et pour la conservation de l'eau, l'empêchant de se perdre en chemin; mais cela n'est pas à désirer par la longueur de l'ouvrage qui cause une trop grande dépense pour sa construction; c'est pourquoi il suffira de le faire passer par une terre solide, plutôt argilleuse que sablonneuse, la première ne consommant pas tant d'eau que l'autre; et pourvu que le canal soit d'une bonne profondeur, ne doutez pas de son service; à la charge aussi d'être tenu net, sans souffrir que par négligence il se comble, ce qu'il feroit de lui-même à la longue, s'il n'étoit pas nettoyé quelquefois

l'année. S'il arrive qu'en chemin, des vallons et enfoncemens se rencontrent, par où il passe des torrens, pour que les eaux ne rompent pas votre canal, ou le comblent quand elles descendent avec violence des montagnes, en emportant de la terre, il faudra, pour remédier à ces maux, bâtir des ponts de maçonnerie à travers ces vallons, pour porter votre eau claire et nette, celle des torrens passant cependant dessous les ponts : ou au contraire, si mieux vous l'aimez, le lieu s'y accommodant, vous ferez des ponts à travers votre canal, pour recevoir l'eau des torrens et la rejetter en dehors; ainsi sans obstacle votre eau fera son chemin. Si, par quelque graisse que les eaux des torrens charrient en tems de pluie, elles se rendent recommandables, comme cela arrive en passant par quelques bons labourages, ce sera bien ménager que d'en tirer parti en les assemblant avec celle de votre canal. Mais en ceci vous serez retenu, afin de leur donner entrée dans votre canal, jusqu'au point où elles ne pourront nuire ni rien ravager.

CHAPITRE III.

Des Fontaines souterraines et Eaux cachées ; de la manière de les mettre en évidence, et de leur conduite par des tuyaux couverts.

LA recherche des sources souterraines dont j'entends parler, n'est pas cette recherche incertaine dont les trompeurs tirent l'argent de la bourse de ceux qui, immodérément avides de belles fontaines, croyent trop à leurs paroles ; mais la véritable manière de mettre les eaux en évidence, que notre père de famille a cachées dans son terroir, telles que la nature les y a mises, pour les convertir à ses usages, sans lui promettre autre chose, ni lui faire espérer des montagnes d'or, en sorte qu'il aura une occasion raisonnable de se contenter. Il ne s'arrêtera donc pas aux vanités des charlatans, ni aux signes frauduleux que plusieurs ont écrits : qui remarquant les fontaines par un nombre infini d'herbes presque contraires entre elles en qualités ; par les vapeurs qui sortent de terre ; par des fossés creusés en y fourrant des

des vases de terre, ou des bassins oints d'huile, ensuite y mettant dedans du coton, de la laine, ou des éponges, pour en tirer l'humidité, et par là juger de l'eau du fonds, car ces charlataneries ne sont inventées que pour confondre l'œuvre, et trancher du merveilleux; mais il se fondera seulement par des choses assurées, sur lesquelles l'homme d'esprit asseoira un jugement solide, comme s'il les touchoit presque du doigt.

Il n'est pas ici à propos de discourir de l'origine des fontaines, de leurs essors, de la propriété de leurs eaux, médicinales, malignes, même miraculeuses; cette curieuse philosophie surpassant l'entendement de l'homme des champs, qui a plutôt besoin d'eau pour sa maison, que de paroles pour repaître son entendement. Il s'informera bien de la bonté et de la malice de l'eau, pour se servir de la bonne et rejetter la mauvaise. Premièrement, le père de famille considérera le lieu de la situation, s'il est montagne ou plaine; si son terroir est de lui-même humide ou sec, afin de se promettre plus de l'un que de l'autre. Les montagnes et les lieux relevés sont communément plus fournis d'eaux, que les grandes plaines; les fontaines sourdent plus au pied

de ces montagnes que dans les rases campagnes, qui demeurent sèches, si elles ne sont arrosées de rivières venant d'ailleurs. Les terres chargées d'arbres quels qu'ils soient, ne sont pas sans humidité, mais en plusieurs endroits elle est si petite, qu'elle ne peut servir qu'à la nourriture des arbres, surtout s'ils sont d'espèce autre que de celle qu'on appelle aquatique. Il en est de même des herbes; car il y en a qui ne verdiront pas gaillardement, sans le secours de l'humidité souterraine. Néanmoins on ne peut se servir en cet endroit de l'adresse de toutes les herbes indifféremment; car on creuseroit en vain pour avoir de l'eau sous d'autres que sous celles qu'on sait certainement ne pouvoir vivre sans une grande humidité; comme sont toutes les espèces de joncs, de lys d'étang, d'aulnes, et autres semblables tirées du grand nombre, que par la recherche des sources, certains anciens et modernes ont enrôlés, comme j'ai dit. Les lieux moites où l'eau y apparoît si peu que ce soit, dans les grandes sècheresses d'été, vous en fourniront beaucoup, mais plus abondamment, si le fonds est terrain, que rocher; attendu que de nécessité il faut que la fontaine soit grande pour abreuver la terre où elle

sourd, avant que de paroître à l'air en regorgeant au-dessus de la superficie. Au contraire celle qui sort directement du roc, devient toute entière en évidence, par la dureté du rocher qui n'en consomme aucune partie; ou ce seroit que dans l'intérieur, par quelques veines cachées du rocher, l'eau se perdît, ce qui est bien difficile à juger, et encore plus périlleux à remédier, comme il sera montré.

En ce lieu donc avant tout autre, vous rechercherez la fontaine par des fossés tirés de l'endroit où vous désirez faire le réceptacle de vos eaux, en haut; en embrassant beaucoup de terroir, à la manière déjà montrée sur l'épuisement des marais et lieux marécageux, pour les convertir en bons labourages, où je vous renvoye, livre II, chapitre Ier., pour ne pas répéter; car puisque là j'ai amplement traité de ces choses, ce seroit en cet endroit une redite ennuyeuse; vu qu'il n'y a d'autre différence, du dessèchement des terroirs aquatiques à la perquisition des fontaines, que parce qu'au premier on se débarrasse des eaux nuisibles, et qu'à l'autre on s'attache les serviables. Travaillant ainsi, aucune petite fontaine ne restera au fond du terroir, que par les tranchées, dont vous l'aurez environné

de tous côtés, les sources ne se ramassent en une, qui deviendra d'autant plus grande que plus le pays sera humide, et plus vous aurez embrassé de terroir; et à juste titre on peut comparer les moyens tenus pour avoir des arbres, à celui des fontaines, dont nous traitons à présent. Car comme les racines des arbres sont écartées dans terre en différens endroits, et que le tronc s'en forme de toutes ensemble: ainsi il arrive des fontaines, qui se compoesnt de plusieurs racines ou veines éparses dans terre de côté et d'autre, dont les unes sont si petites et si foibles, que séparées elles ne sont d'aucune utilité, mais unies ensemble, elles font ce que vous desirez. Cependant il est à remarquer, que comme la fontaine excède en délicatesse toutes les autres eaux, il faut aussi que ses pieds de geline soient faits plus délicatement (les tranchées ou fossés dont il est question, étant ainsi appellés), que si on les entreprenoit seulement pour le labourage. Car afin que par aucune pluie survenante l'eau de notre fontaine ne se trouble, il sera bon de mettre sur les pierres des fossés, environ un demi-pied d'argile pétrie, qui empêchant que les lavures des terres ne se mêlent avec l'eau du fonds, cette eau se main-

tiendra dans sa bonté. L'eau demeurera aussi plus nette et plus abondante, que les fossés en seront creusés plus profondément. Ainsi sans craindre d'excéder en mesure, on les enfoncera dans terre autant que faire se pourra, sans épargner les rochers qui se présenteront en chemin. Par la même raison, il est à souhaiter que le terroir ainsi fossoyé et retranché, demeure en prairie ou autre herbage; car la terre étant immédiatement rouverte pour la culture, exhale plus ses humidités au détriment de la fontaine que celle qui demeure entière. On doit remarquer en cet endroit la raison des puits, que quoique là où on les creuse, il n'y ait aucune apparence d'humidité, il n'en est pas moins vrai, qu'après les avoir convenablement creusés, l'eau se rend au fond par le vide de l'ouverture. Ainsi l'essor attire les eaux comme par une seringue. Les tranchées de notre fontaine attirent de même les humidités de la campagne qui se convertissent en sources; cependant avec d'autant plus de succès, qu'il reste plus de vide dans les fossés, non pas tant parce que l'eau a une grande place pour se retirer, que parce que le vent enclos dans le vide, arrache (par manière de dire) les eaux des en-

virons, pour les rendre dans ses enfoncemens. C'est pourquoi plus d'eau sourd des pieds de geline couverts avec de la paille, faute d'avoir des mêmes pierres, que de ceux dont la commodité des pierres les fait disposer à la manière dite. De cette faute le père de famille fera son profit, en couvrant ses fossés destinés à ce qui est dit ci-dessus, avec de grandes pierres plates; ou à leur défaut, avec de la paille, comme il a été dit; mais il faut avoir soin d'enfoncer si profondément les fossés, qu'il reste au fond un grand vide; et qu'au dessus du plancher fait de pierres plates ou avec de la paille, après y avoir mis un peu d'argile pétrie par les raisons dites ci-dessus, il y ait une place suffisante pour loger beaucoup de terre, afin de fraîchement tenir le fond, sans pouvoir être exhalé par le labourage.

Les fossés ainsi disposés contribueront à la fontaine, chacun la part de son eau, selon sa faculté, en se la rapportant des uns aux autres, pour finalement l'assembler dans un lieu, où, comme dans un centre tous les fossés viseront. Là sera bâtie la Mère de la fontaine, pour recevoir l'eau venant de plusieurs côtés, et de là la rendre dans les tuyaux pour

la conduire aux lieux destinés. Mais s'il arrive que la Mère de la fontaine, ou quelqu'une de ses branches ou avenues, soient par trop basses selon votre desir, comme cela se rencontre souvent, en ce cas, il faudra suppléer par l'art au défaut du lieu, en remontant les eaux, à quoi on parviendra très-bien, pourvu que le naturel du lieu souffre cet amendement, étant relevé pour tenir bon du côté de la venue de l'eau; afin que le rempart nécessaire trouvant l'eau, ne la fasse pas rétrograder, par conséquent perdre. Si l'assemblage de ces eaux est en plate campagne, il n'est pas possible de les remonter aucunement, le naturel y manquant, contre lequel il ne faut pas s'opiniâtrer. C'est pourquoi sans autre effort, vous dresserez en cet endroit la Mère de votre fontaine pour la poursuite de son chemin, en l'approchant le plus près que vous pourrez de votre maison, et autres lieux recommandables, selon la mesure de votre niveau.

Or, pour ne rien laisser en arrière de ce qui appartient à ce ménage, avant d'aller plus loin, la façon de faire remonter cette eau, pour s'en servir au besoin, sera montrée. L'invention des moulins à petite eau en est pro-

cédée. Car comme par nécessité, l'eau s'assemble au dessus du moulin dans un grand réceptacle, par quelques uns appellé écluse, qui après être rempli verse l'eau par le dessus, la bonde d'en bas étant fermée, qu'on ouvre quand il est question de faire moudre le moulin. Il en est ainsi de nos remparts, qui faisant enfler l'eau des sources, la font remonter aussi haut que les remparts sont bâtis, en la versant dans la Mère qu'on asseoit selon la commodité du lieu, le mieux qu'il est possible. Quelquefois la Mère même est haussée, mais le plus souvent ce sont les branches de la fontaine qui ainsi sont accommodées. Cela s'entend de celles qui se rencontrent basses, perdant leur eau : voici comme on se gouverne, pour la mettre à profit. On fera un canal de telle longueur qu'il embrasse toute l'eau dont il est question, et profondément creusé, sans crainte d'aller trop avant, soit terrein ou rocher, afin de couper toutes les veines de la fontaine en les mettant à jour, qu'on verra éparses par divers filets sortants du côté du terrein, le plus élevé, et s'écoulant par la descente. Le fossé sera large de six pieds, creusé perpendiculairement, d'à plomb des deux côtés, sans nulle pente, et la terre qui

en sortira sera mise reposer sur l'un de ses bords du côté d'en bas. Pour empêcher la terre de crouler dans le fossé, on y fera une muraille dès le fond contre et joignant le terrein, dans la partie supérieure d'où vient l'eau, qu'on bâtira à pierre sèche sans aucun mortier, pour ne pas empêcher le libre passage de l'eau, et ce de la hauteur que vous desirez que votre eau remonte, et un peu davantage, pour la faire aller plus gaiement. Cette muraille n'atteindra pas cependant le bord d'en haut du fossé; car il faut qu'il en reste deux bons pieds, pour donner place à la terre qu'on y mettra par dessus afin de le recouvrir, et ne pas détourner l'agriculture, revenant aussi à profit à la fontaine, ce qu'on prévoira dès le commencement en prenant ses mesures; ensuite on dressera une autre muraille de pareilles matière, façon et hauteur, dans le fossé à un pied près de la précédente, en ligne parallèle, afin qu'elles ne s'entretouchent pas, chacune ayant un pied et demi d'épaisseur. Ces deux murailles causent deux vides, l'un entre elles, et l'autre entre la seconde muraille, et le terrein d'en bas. Ce vide-ci sera rempli d'argile, bonne et bien choisie sans aucune pierre. On mettra l'argile

dans le fossé petit à petit, en la pétrissant et affermissant si bien et si fidèlement, qu'aucune ouverture ne reste parmi, afin de fermer entièrement le passage de l'eau, en la détournant de son cours ancien, pour lui en faire prendre un autre, ce qu'elle fera certainement par cette contrainte ; car l'eau ayant rempli le vide d'entre les deux murailles, remontera en haut, et s'enflant pour s'échapper de quelque part, elle s'écoulera par le plus bas endroit qu'elle trouvera, qui sera l'issue que vous lui aurez donnée vers la Mère, pourvu que, comme il a été dit, le dos du terroir en général favorisant l'œuvre, tienne bon pour empêcher l'eau de se perdre en rétrogradant, car en campagne plate de tous côtés, l'eau ne pourroit être ainsi contrainte. Après, ce vide ou repositoire d'eau, sera couvert avec de larges pierres plates traversant d'une muraille à l'autre, et on mettra sur elles de l'argile pétrie, l'épaisseur d'un pied, afin d'empêcher les eaux des pluies de se mêler avec celle de la fontaine, pour qu'elle demeure nette. Enfin, ce qui restera de la fosse, sera comblé avec la terre du lieu, dont on recouvrira tout l'artifice, rempart et murailles, et tellement à profit que l'eau ne puisse se consommer par

exhalaisons ; mais qu'entière, elle demeure fraîche en été, et chaude en hiver, selon son naturel, ce qui arrive plus sûrement, le dessus étant converti en herbages, prairie ou autres, par les raisons dites. Ce rempart fait soigneusement sans précipitation, est de perpétuelle durée, n'est point sujet à la ruine provenant de vieillesse, qui l'assujettisse à réparation. On a seulement à prévenir à tems les ravines des eaux, torrens et autres chutes des pluies, pour les détourner dans un lieu où elles n'ayent aucune prise sur notre fontaine, en tout ou en partie. Quelques uns font ces remparts de maçonnerie qu'ils enferment dans terre : d'autres avec des ais de chêne joints ensemble ; mais ni l'un ni l'autre, quoique de plus grand prix, ne sont si propres à retenir l'eau, que l'argile, de laquelle étant ainsi couverte et employée, il ne sortira pas une goutte d'eau, ce dont on ne peut se promettre autant des autres matières. Supposé que pendant toute l'année on puisse travailler à cette œuvre, il est cependant plus desirable que cela soit lorsque la terre est plutôt sèche qu'humide ; tant par la facilité du labeur, que par la bonne opinion qu'on a de l'issue, parce que l'eau qui vous parviendra par cette recherche, pendant

la sècheresse, pour le moins vous demeurera sans perte, ce que vous ne pourriez espérer en fouillant la terre étant humide, vous montrant alors plus d'eau qu'ensuite elle ne vous en laisseroit. Par ce motif vous choisirez les mois de juillet et d'août; car comme le tems le plus sec de l'année est dans ces mois, il vous est aussi le plus utile.

C'est le plus difficile de la fontaine, que ce qui en a été dit, comme aussi le plus important, même le fondement de l'œuvre; et qui a donné une grande peine à plusieurs, avec peu d'effet et beaucoup de dépense, faute d'entendre ce qu'ils entreprenoient. Car très-souvent on cherche une fontaine où elle n'est pas, sous de faux indices et guides, où on s'attache opiniâtrément avec erreur. Mais notre recherche est entièrement assurée, moyennant que vous serez résolu de votre fait, et par là vous ne pourrez manquer de ramasser en un lieu, toutes les eaux de plusieurs : en un mot, d'assembler toutes celles qui sont dans le terroir que vous fouillerez, et ce sans aucun hasard, qui est ce que tout homme de bon sens peut raisonnablement desirer; et si cette recherche générale semble être trop pénible, et que vous trouviez meilleur de fouiller seu-

lement où sont les sources, en laissant les autres parties du terroir; la réponse est, que ceux qui ne voudront ouvrir la terre que où est assurément caché ce qu'ils cherchent, se trouvent fondés en raison: mais peu de gens le rencontrent. Pour remédier à cette incertitude, l'invention de fouiller généralement est trouvée, par laquelle on ne peut être trompé; et comme à quelque chose le malheur est bon; de l'ignorance de la plupart de ceux qui se mêlent de ces choses, est procédée la vraie science de mettre les sources en évidence, par cette manière: il n'y a pas tant de perte à prendre trop de terre, que peu, puisque par ce moyen là, en n'oubliant rien, on vient assurément à bout de ce qu'on desire, et que par celui-ci, on se trouve très-souvent trompé, en laissant en arrière et manquant de peu la source, faute d'avoir embrassé assez de terre. Outre que c'est toujours un ménage de manier aussi un terroir qu'on desire débarrasser des eaux et pierres nuisibles, ou de l'une d'elles, selon les nécessités, comme il a été montré. Par cet ordre vous augmenterez ainsi vos vieilles fontaines; en quoi il faut être fort retenu en ne fouillant pas inconsidérément, mais en jettant les branches nouvelles dans la

source avec l'art requis. Vous aurez soin surtout de ne pas rompre les rochers que bien à point, car très-souvent en croyant augmenter la fontaine on la diminue, parcequ'un rocher rompu peut aussi promptement vous ôter votre vieille eau, qu'il peut vous en donner de nouvelle. C'est pourquoi, ou contentez-vous de votre eau, telle que vous l'avez, sans y rien altérer, ou s'il arrivoit de l'augmenter, que cela soit avec une apparence raisonnable d'utilité et sans nul hazard, que vous y mettiez la main.

Si dès le commencement de cet ouvrage, vous n'avez pu faire la preuve de la suffisance de l'eau de votre fontaine, pour prendre avis de la retenir ou rejetter; ayant au moins recueilli vos eaux dans un lieu, ne vous enfoncez pas plus avant en dépense, sans vous résoudre sur cet article notable, par le bien et le mal qui en peuvent arriver, étant bien ou mal entendu. L'eau sera telle que nous la desirons, si elle est belle à voir, claire et nette, sans couleur, sans odeur, sans saveur; attirant à elle aussitôt toutes couleurs, toutes odeurs et toutes saveurs qu'on lui jette dedans. Si elle est fraîche en été, chaude en hiver; si elle s'échauffe facilement et se rafraîchit de

même ; si elle cuit bien et promptement toutes sortes de légumes ; si elle ne laisse aucune tache, ni rouille, ni gravois au fond des vaisseaux, où elle séjourne : si elle est légère ; si elle est douce et non rude aux mains ; si elle n'éteint pas beaucoup la force du vin. votre eau étant ainsi qualifiée, vous serez très-bien abreuvé, et le plaisir et le profit qui en proviendront à votre ménage, seront tels qu'on se le promet des choses les plus utiles et les plus nécessaires.

De la source de votre fontaine ainsi nouvellement trouvée, ou de celle que vous aviez auparavant augmentée, vous en dresserez la Mère, pour recevoir toutes vos eaux, et ensuite les vider selon votre desir. La Mère sera une petite maisonnette bâtie de bonne matière, bien maçonnée à pierres, chaux et sable, ayant la muraille fort épaisse pour retenir l'eau. Ce bâtiment sera de forme quarrée, ou autre telle qu'on voudra, propre au lieu, de dix à douze pieds dans œuvre sur chaque face, étant quarré, et d'autre forme à proportion ; de six à sept pieds de hauteur sur terre, et dedans, autant qu'il suffira, pour en vider l'eau au besoin par le fond. Il sera voûté par dessus, et pour couverture dans la

voûte, on bâtira des pierres plates si proprement, que les pluies en soient repoussées. Dans la face du côté de la montée ou venue des eaux, on laissera des trous pour l'entrée des eaux des sources qui viennent de la campagne, le restant étant si bien cimenté, qu'aucune eau ne puisse s'en écouler que par les issues que vous lui donnerez. Dans l'une des autres faces, on fera la porte pour entrer et sortir dans la Mère, afin de la visiter et nettoyer. Il y aura aussi deux issues, l'une pour verser l'eau dans les tuyaux, qui la distribuant de là, la conduisent aux lieux destinés, l'autre pour vider l'eau surabondante, qui vient extraordinairement par les pluies, la rejettant en dehors, que les tuyaux ne peuvent contenir, ou que par quelque perte, ils ne pourront faire leur charge. On laissera un trou rond au fond de la Mère, comme celui d'une cuve à vin, pour en écouler l'eau, lorsqu'il arrivera de la nettoyer, et de la raccommoder, ce qui pourra être de deux en deux ans une fois, plus rarement ou plus fréquemment si on veut; en la débarrassant du limon que l'eau, si bonne qu'elle soit, traîne à la longue, le laissant au fond de la Mère, et en même tems en la reblanchissant dans son intérieur, s'il en est besoin;

le

le reste du tems le trou demeurant bouché, afin qu'en contraignant l'eau de verser par le haut, en s'enflant, elle se jette dans les tuyaux préparés pour son chemin. On fermera ce trou avec du gros liège; matière de perpétuelle durée, demeurant dans l'eau et sans air; et afin que soit par méchanceté ou ignorance, le trou ne s'ouvre que lorsqu'il vous plaira, sur lui par dehors, on jettera une bonne quantité de terrain, de pierres, ou autres choses, que vous arrangerez de manière à empêcher ce désordre, qu'au besoin vous ferez ôter. Et quoique cela soit avec peine, elle ne causera pourtant pas une trop grande dépense par la rareté de ce changement. La porte de la Mère demeurera ainsi continuellement fermée à clef, avec son huis, pour l'ouvrir et fermer, lorsque par plaisir on visitera la fontaine, ou qu'il y aura quelque chose à raccommoder.

A l'un des côtés de la Mère, celui qui regarde l'endroit où votre fontaine découlera, on laissera la vidange de la fontaine, d'où l'eau claire et nette se déchargera, en versant en haut, après avoir laissé en bas tout le terrestre et la crasse que l'eau traîne en même tems qu'elle. Les tuyaux commenceront en cet endroit; le premier d'eux sera creusé dans

une grosse pierre de taille bâtie au travers du mur. Cette pierre sera choisie fort longue, car non seulement il faut qu'elle traverse la muraille, mais qu'elle la surpasse des deux endroits; en dedans environ neuf pouces, en dehors, tant que la longueur de la pierre fournira de quoi. On percera la pierre de son long, en commençant d'un bout, jusqu'à quatre doigts près de l'autre, et d'icelui l'achevant, non en ligne droite, mais en équerre, ou de la forme du coude. Ensuite on posera la pierre en lui faisant traverser la muraille et sursaillir en dedans, comme il a été dit; mais ce sera du bout ainsi percé en angle droit, et arrangé de telle sorte, que l'ouverture regarde en haut vers la voûte de la Mère, afin que l'eau de la fontaine en se vidant, tombe perpendiculairement dans le trou, pour de là prendre son droit chemin, selon le niveau qu'on lui aura donné, en sortant de la Mère par l'autre bout de la pierre, entrant dans le tuyau cimenté en cet endroit. Et afin que rien de sale et d'importun ne soit porté dans les tuyaux, le trou susdit faisant l'entrée de l'eau, sera couvert d'une grosse boîte de plomb percée comme un crible, où le nuisible s'arrêtera. Pour la faire tenir, ôter et remettre à

volonté, la pierre sera accommodée à la boîte, de telle manière que la pierre entrant dans le plomb, en soit enveloppée, comme la tête du chapeau, ou comme un masse-pain de son couvercle; la boîte ayant pour ce faire, quatre grands doigts de bord.

La matière dont les tuyaux sont façonnés est différente, selon les pays et les fantaisies. Ils peuvent être faits de pierres de taille, de plomb, de bois et de terre de potier, bien à profit de chacune desdites matières.

L'usage de la pierre en tuyaux de fontaine est fort ancien, comme on le remarque par les ruines des bâtimens antiques, abandonné toutefois depuis longtems ici, à cause de la cherté de l'œuvre: cette matière n'étant employée que dans une petite étendue de canal, et encore dans les lieux où elle abonde.

Le plomb est encore en service dans plusieurs endroits, contre l'avis des médecins, qui disent que l'eau passant dedans, n'est pas saine à cause de la céruse qui s'engendre dans ce métal. Ce doute, quoique vain, attendu que la céruse ne se fait pas sans vinaigre, avec la cherté du plomb et le danger d'être dérobé, fera qu'on le réservera à des choses plus nécessaires.

Quant au bois, il y en a de plusieurs sortes bons à faire des tuyaux de fontaine, d'aulne, de pin, de sapin, de chêne. On choisit le bois sain et entier du cœur de l'arbre, sans aucun aubour. Il est équarri et scié par tronçons de la longueur de cinq à six pieds chacun; ensuite les tronçons sont percés de leur long, pour le passage de l'eau. Premièrement on y passe une longue tarière, et ensuite avec une gouge le trou est agrandi jusqu'à deux ou trois pouces de diamètre. Mesure suffisante pour toute fontaine, ayant une raisonnable quantité d'eau. Le moyen de marier ensemble ces tuyaux, n'est pas en les faisant entrer l'un dans l'autre, mais seulement en s'entre-baisant et joignant les commissures, et là assemblés avec un anneau de fer de deux doigts de large, plat et tranchant des deux côtés qu'on fourre dans le bois. Sur le milieu de l'épaisseur des tuyaux on prend le rond de la circonférence des anneaux; et là même avec une gouge de semblable grosseur, on incise la voie de l'anneau, qui y étant mis, est achevé d'enfoncer à coups de masse, en frappant de l'autre bout du tuyau, et si bien que l'anneau se perdant dans l'épaisseur du bois, se trouve caché moitié dans un tuyau et autant dans l'autre,

sans rien paroître, les deux bouts des tuyaux s'entre-baisant et s'entre-joignant parfaitement. Par ce moyen, le fer tenant lieu de ciment, les tuyaux retiennent très-bien l'eau; qui posés dans terre, au lieu préparé pour le chemin de la fontaine, deviennent de bon service, où ils durent assez long-tems; non pas cependant autant que la pierre, le plomb, ni même que la terre de potier, par le jugement qu'on en fait sur les masures de l'antiquité; car de toutes ces matières, il se trouve des restes de tuyaux de fontaine, encore entiers; mais il ne s'en voit aucun de bois, parce quils ont à la longue péri de pourriture; comme il est vraisemblable que les anciens se sont servis en cet endroit du bois, ayant les grandes forêts entières à leur commandement. Outre le péril de courte durée, on trouve encore ce mal dans les tuyaux de bois, que l'eau ne s'y conserve pas aussi fraîchement en été, que dans les autres: au contraire, ce bien, qu'ils ne craignent pas les glaces de l'hiver, résistant contre leur impétuosité; ce que ne font pas les tuyaux de terre, s'ils ne sont logés de la manière ci-après enseignée. Quant au prix des tuyaux de bois, je pense qu'on ne peut les faire qu'à un grand prix, si

on est éloigné de forêt bien pourvue, à cause du grand nombre d'arbres qu'il convient d'employer à la fabrique d'une nouvelle fontaine, et à l'entretien d'une vieille; dont le dégât n'est pas petit, vu qu'on ne s'y sert d'autre bois, que du gros, pour le moins d'un bon pied de quarrure. Le fer qu'on y met est aussi considérable, tant par l'achat, que par la rouille qui le consomme dans l'eau; ce qui fait qu'il y a toujours quelque chose à réparer à la fontaine. Toutes ces choses pesées, jointes à ce que j'ai remarqué des tuyaux de pierre et de plomb, feront préférer ceux de terre de potier à tous les autres, comme une matière où se trouvent toutes les bonnes qualités, de service, de durée et de prix.

Les potiers choisiront soigneusement la terre des tuyaux pour les rendre bons en perfection, comme article fondamental : de mauvaise matière ne pouvant jamais faire un bon ouvrage; et délaissé à chaque ouvrier son style, touchant le maniment de la terre, j'instruirai le potier à faire les tuyaux d'un pied et demi de longueur, chacun, les quatre faisant la toise : d'ouverture ou vide pour le passage de l'eau, de deux ou trois pouces en diamètre; d'épaisseur, un pouce; pointus par l'un des

bouts, avec un bord à deux doigts près, pour de cette mesure entrer l'un dans l'autre. Ils seront ronds dedans et dehors, à moins qu'on n'aime mieux les tenir quarrés seulement par le dehors, à l'imitation des anciens, qui nous en ont laissé de cette forme dans leurs vieux bâtimens (fondés, à mon avis, sur ce que le quarré se tient plus ferme dans terre que le rond, et par cette raison le ciment s'attache mieux dans la première forme que dans l'autre.) On vernira les tuyaux en dedans, afin de retenir l'eau bien et proprement, et que par ce poli, les vices de l'eau en glissant, ne s'y attachent point, ou fort peu, comme font le tuf et certaines racines subtiles qui croissent dans les tuyaux, quand elles peuvent s'y arrêter, à la ruine de la fontaine. Les tuyaux ainsi façonnés seront de perpétuelle durée, causée par la grossièreté de l'ouvrage ; car quoique plusieurs les veulent plus minces, la raison veut tomber plutôt de les faire trop épais, que peu. Sur tous ces articles, le potier aviser à très-soigneusement à celui-ci, de cuire en perfection les tuyaux ; car faute de bien faire cela on construiroit envain la fontaine, l'argent et le travail se perdant avec l'eau.

Cette provision faite, le chemin que la fon-

taine a à tenir, sera nivelé comme celui d'un canal. On fera une fosse large de deux pieds, et profonde de quatre à cinq, sans épargner les rochers : on la creusera d'égale largeur, pour à l'aise y asseoir les tuyaux. On commencera à bâtir une bonne muraille, comme si on vouloit jetter les fondemens d'une maison, qui remplissant tout le vide de la fosse, deviendra suffisante pour commodément recevoir les tuyaux. On posera les tuyaux sur un pied de bâtiment, au milieu de la muraille, et là noyés dans le bon mortier bien gras, ils seront environnés de bonne maçonnerie, un pied de chaque côté, dont le dessus et l'extrémité de la muraille, seront finalement couverts avec des pierres plates bien maçonnées, pour rejetter les pluies, et le reste de la fosse, recomblé de terre. Mais ce sera après avoir marié les tuyaux l'un avec l'autre, et si bien joints entr'eux, que tous ensemble ainsi unis, paroissant être une seule pièce, retiennent l'eau parfaitement bien, pour n'en pas perdre une goutte en chemin.

Cela se fait par de bons cimens. Science notable du fontainier; s'il l'ignore, envain on attendra l'eau dans la maison; car se perdant en chemin, l'entière œuvre deviendra inutile.

Il y a différentes sortes de ciment, que l'on compose selon la variété des ouvrages. On se sert heureusement dans la conduite de la fontaine, de deux sortes de ciment, l'un chaud, l'autre froid, tous deux étant fort valeureux, mais d'un prix différent, le premier se faisant à meilleur marché que l'autre. Par économie, le ciment chaud, seul, seroit employé sans sa difficile application, qui bouillant, est mis en œuvre, sur laquelle il gèle promptement, comme la cire d'Espagne en cachetant des lettres; dont il arrive que pouvant à l'aise et entre les mains, tenir les tuyaux en les cimentant, on se sert alors seulement de ce ciment : non en bâtissant les tuyaux sur la muraille, par l'impossibilité d'appliquer le ciment, ainsi fondu et bouillant, ferme en cet endroit, qui ne peut souffrir tenir les tuyaux en l'air, pour faire jouer le ciment liquide, en le jettant dans le tuyau avec une cuiller de fer, par tous les endroits nécessaires. A ce défaut le ciment froid supplée, car après avoir joint ensemble quatre, cinq ou six tuyaux avec le ciment chaud (et en un mot, autant que sans rompre, on en peut commodément porter ainsi unis) on porte cet assemblage doucement sur la muraille, pour y être bâti; ensuite

on le joint avec l'autre assemblage de pareil nombre de tuyaux déja posés, par le moyen du ciment froid, dont à l'aise, entre les doigts, et comme on veut, la commissure est jointe et couverte à profit. Par ce moyen compensant ces choses, de hâtiveté, de tardiveté, de bon marché et de cherté, les deux cimens sont retenus chacun dans leur rang; où ils deviennent de si bon service, que convertis en pierre, ils s'affermissent tant, qu'ils sont de perpétuelle durée. Moyennant ces cimens, et que d'eux-mêmes les tuyaux soient de bonne matière et bien cuits, profitablement maçonnés, enfoncés dans la terre de la mesure montrée, et toute la fontaine entretenue ainsi qu'il appartient, ne doutez pas qu'elle ne serve plusieurs générations, sans craindre ni les froidures ni les chaleurs; et qu'en toutes saisons, l'eau n'en soit bien qualifiée; froide en été, et chaude en hiver, ainsi que raisonnablement chacun la desire.

Et afin que notre père de famille ne se mette pas en peine d'envoyer chercher au loin des cimens pour sa fontaine (selon que la charlatanerie des fontainiers en tiennent chères les recettes, en ne les donnant que rarement, et encore sous la promesse de ne pas les publier),

je lui montrerai le moyen de faire composer en sa présence, les deux cimens susdits. Pour les cimens chauds, il est nécessaire d'avoir du bolus, du caillou de rivière, du verre, de l'écume de fer des maréchaux, autant de l'un que de l'autre; des tuiles vieilles ou à leur défaut des nouvelles, en telle quantité, seules, que de toutes les choses susdites ensemble. On mettra tout cela en poudre subtile, sassée à travers d'un bluteau, et mêlé ensemble; ensuite on mettra fondre de la poix résine, le double de poids des choses susdites, dans un pot de fer, sur du feu de charbon, avec un peu d'huile, plutôt de noix que d'autre, et de graisse quelle qu'elle soit, et lorsque cela bouillira, vous jetterez dedans les poudres susdites peu à peu, en les mêlant et remuant sans cesse, jusqu'à ce que vous verrez avec la spatule que cela file comme de la térébenthine, et s'endurcit promptement dans l'eau, en y en jettant une goutte pour essai. Alors retiré du feu, le tout sera versé dans une terrine vernie, y ayant au fond un peu d'eau, pour empêcher que la matière ne s'y attache, où elle s'affermira aussitôt, comme du métal, que vous garderez pour provision, tant qu'il vous plaira. Si vous voulez le mettre

en œuvre, vous le ferez briser à coups de gros marteaux de maréchal, et fondre comme dessus, en le réchauffant toutes les fois qu'il vous plaira de vous en servir. Le froid se compose des poudres ci-dessus notées et en semblable proportion, aussi subtilement sassées. On les détrempe dans l'huile de noix, mais fort clairement en les mêlant ensemble à force de battre et remuer avec une spatule de bois. Sur quoi on ajoute quelque peu de fines étoupes de chanvre, coupées menues, et un peu davantage de graisse de bouc ou de chèvre, crue, hachée subtilement, qu'on incorpore tout ensemble fort proprement. Ensuite, ce mélange ainsi clair est, à raison de l'abondance de l'huile, endurci avec de la chaux neuve, fusée sans eau, et blutée comme la fine fleur de farine, en y en mettant peu à peu, en battant et remuant toujours, jusqu'à ce que le ciment ne tienne plus, ni à la terrine ni à la spatule, pas même aux mains, et que sans en être barbouillé on puisse le manier, comme de la cire, ou pâte douce et glissante. Par cette raison aussi on l'appelle ciment de pâte; comme l'autre de fonte, par sa qualité refondante toutes les fois qu'on veut s'en servir.

Reprenons le cours de notre fontaine. Si

pour votre bâtiment l'eau de la fontaine vous accommode, vous vous en pourrez servir, en la faisant couler par les tuyaux déjà posés ; quoique cela soit fraîchement, sans crainte d'aucune perte, pourvu que la vidange n'offense pas l'édifice, ce que vous accommoderez en la détournant. Et ne doutez pas que les cimens ne résistent à l'eau, dès qu'ils seront posés, même le froid, quoique tardif à se sècher. Quant au chaud, c'est sans doute qu'il se trouve en perfection de bonté, dès qu'il est posé, par son naturel à s'endurcir aussitôt. Ainsi, si bon vous semble, vous vous ferez suivre à l'eau pour la fabrique de la fontaine, jusqu'à perfection d'œuvre. Vous noterez que la porte de la Mère sera posée à un pied et demi plus haut, que le niveau du premier tuyau fait dans la pierre, par où l'eau s'écoule, et on fera le trou dont j'ai déjà parlé, demi-pied au dessus, pour vider au besoin l'eau surabondante, ou l'eau ordinaire qui ne peut couler par son chemin préparé, à cause des obstacles qui surviennent. On appelle ce trou, larron, comme dérobant l'eau, très-nécessaire en cet endroit, garantissant la Mère de ruine, qui seroit en danger de créver par trop d'eau, sans cette issue.

De quarante en quarante toises, il y aura une autre maisonnette de trois ou quatre pieds en quarrure, bâtie de semblable matière, et de la forme de la Mère, voûtée et couverte de pierres plates comme elle. On appelle cette maisonnette serve ou reposoir, à cause de l'eau de la fontaine qui s'y arrête, pour le profit du conduit. Ces reposoirs sont inventés pour, sans trop de dépense, raccommoder l'aqueduc lorsqu'il en a besoin. Car quand il arrive que la fontaine s'arrête, on va visiter les reposoirs, en commençant au plus prochain de la Mère, où l'on prend avis de l'endroit où le mal est caché, afin d'y remédier sans être contraint de démolir trop de canal, comme sans cette adresse on seroit forcé de faire en allant sans certitude. L'eau de la fontaine entre d'un côté dans le reposoir, et en sort d'un autre par une pierre percée, qui la vide dans un tuyau, laquelle est grillée d'une boîte de plomb, comme celle de la Mère. Le réservoir a aussi sa petite porte fermant à clef, qui s'ouvre et se ferme pour visiter l'intérieur ; et au dessous de cette porte, un trou ou larron, pour vider l'eau importune, afin d'empêcher les tuyaux de créver par les raisons dites.

On pratiquera un éventoir pour donner de l'air

au conduit, entre deux reposoirs, ce qui pourra être de vingt en vingt toises de distance, afin de faire aller l'eau; faute de quoi quelquefois, la fontaine cesse de tirer (comme souvent cela arrive, par la même faute d'air, que le vin ne veut pas sortir du tonneau), et prend son chemin par les larrons en rétrogradant. L'éventoir se fait d'une seule pierre de taille percée de son long, avec une grosse tarière : il est posé debout sur le chemin de la fontaine dans un tuyau préparé pour cela, qui entre par une branche faite exprès dans la pierre, laquelle atteignant de cet endroit, jusqu'au dessus de la terre, comme une cheminée, fait voir le jour à l'eau de la fontaine, et l'éventoir demeurant ouvert, par lui, quelque malpropreté ou embarras seroit en danger de tomber dedans, à la ruine de la fontaine : le trou de l'éventoir demeure continuellement bouché, avec du ciment froid ou de pâte, pour l'ouvrir seulement dans la nécessité, qui est lorsque la fontaine s'arrête; ce que voyant, sans prendre l'allarme plus avant, il ne faut qu'aller visiter les reposoirs et ouvrir les éventoirs, qui seront depuis l'endroit où la fontaine a accoutumé de couler, jusqu'au plus prochain reposoir qui videra l'eau par son larron; et si le mal

ne vient que faute d'air, l'eau reprendra incontinent son cours sans autre mystère : auquel cas, il conviendra de refermer les éventoirs avec du ciment comme dessus. Le moyen d'ôter le ciment du trou de l'éventoir, est avec une tarière neuve et bien tranchante, comme si on vouloit percer de nouveau la pierre, et par la dureté du ciment, la tarière se gâtant, ne peut plus servir avant que d'être refaite. Ce remède ne profitant pas, vous serez assuré qu'il y a des tuyaux mal qualifiés, qui perdent l'eau, soit parce qu'ils n'ont jamais été bons, ou qu'ils ont été rompus en les posant, ou bien mal cimentés ; alors l'unique remède consiste dans la refaçon ; c'est en quoi l'adresse des reposoirs vous servira, afin que ne démolissant dans l'aqueduc, que ce qui sera nécessaire, la réparation requise en soit moins coûteuse.

En supposant au chemin de votre fontaine, quelque fâcheux enfoncement, et qu'il faille traverser des torrens et des petites rivières, le moyen de surmonter ces difficultés, est double, ou dessus les eaux par des ponts, à la mode antique, ou par dessous dans des gros bâtimens bien maçonnés. Le lieu vous guidera pour le choix de l'une de ces deux voies,

voies, afin de prendre la plus durable, et la moins dépensière. Néanmoins prenez votre résolution de ne pas bâtir sous les eaux sans la faveur des rochers, pour conserver votre édifice; car de croire faire en terrein le passage de votre fontaine, quoiqu'avec l'aide du bois, ayant au dessus le ruisseau ou torrent, c'est trop hasarder, et même jetter l'argent dans la rivière, en exposant votre ouvrage à la merci du premier ravage des pluies. Si au contraire, il se présente en front quelqu'importun et dur rocher, qui ne puisse être ni détourné ni rompu, qu'avec une dépense excessive, abandonnez-le, sans vous amuser par esplanades à accommoder tous ces défauts, et faites passer par dessus, votre fontaine, qui coulera en cet endroit aussi bien qu'ailleurs. A l'aide de l'instrument appellé chante-pleure, l'eau remonte autant qu'on veut; mais cela ne peut se faire autrement, qu'à cette condition, que l'eau ne peut s'arrêter dans un endroit plus haut, que justement où l'instrument la prend, et elle est rendue au même plan ou plus bas; demeurant pendant qu'elle remonte, enfermée dans l'instrument; ce qui fait que cette invention ne peut servir à remonter l'eau d'un puits, ou d'autre endroit

bas, pour les arrosemens, mais seulement à remuer une liqueur d'un vaisseau à l'autre, pour se transvaser sans peine du plein au vide, et très-commodément en cet endroit de la fontaine. La chante-pleure n'est autre chose que deux tuyaux d'étain, ou d'autre matière, d'égale longueur et grosseur, comme on veut, joints ensemble, faisant deux branches de la figure de cette lettre grecque Λ. Pour faire jouer cet instrument, on met de l'eau dans l'une de ses branches, ensuite l'ayant étoupée pour empêcher que l'eau ne s'épanche, on met l'autre branche plonger d'un bout dans un seau plein d'eau; ensuite on ôte l'étoupe de la branche remplie d'eau, qui regarde en dehors, pour la vider, alors l'eau attire à elle en sortant celle du seau, en passant par la branche vide, qui y avoit été plongée; et ce par la vertu du vent enclos, sans autre mystère, dont toute l'eau en est épuisée. Ainsi on accommode la chante-pleure à notre fontaine, mais c'est en grand volume; cet instrument servant de modèle en cet endroit. Il ne faut que continuer la fabrique de la fontaine en la manière commencée, en passant les tuyaux par dessus le rocher, quelque haut qu'il soit, à la charge de laisser un trou,

comme un bondon de tonneau, au faîte et au plus haut endroit du rocher, pour de ce trou, remplir d'eau la partie des tuyaux, vers la descente et le cours de la fontaine, afin d'attirer l'eau qui séjourne dans l'autre partie près du rocher. Et afin qu'utilement on puisse se servir de cette invention, il faudra faire un reposoir contre le rocher, du côté de l'issue de l'eau, et lorsqu'il conviendra de se mettre en œuvre, le trou de l'issue de l'eau dans le reposoir sera fermé : ensuite par le trou qui est sur le rocher, on remplira d'eau avec des vases et entonnoirs la partie du canal attenant au reposoir, qui sera retenue en cet endroit, en bouchant le trou : ensuite on fermera très-soigneusement le trou du rocher, et de telle manière qu'il n'y ait aucun air, enfin on ouvrira celui du reposoir, pour vider l'eau mise en cette partie, qui en s'en allant en bas par le chemin de la fontaine, attirera l'autre eau qui séjourne près du rocher, venant de la source. Ainsi par le vent enclos, comme cela se voit dans la chante-pleure, une eau attire l'autre sans intervalle, ayant une fois pris son train ; pourvu que le trou du haut demeure toujours fermé, et qu'au canal enveloppant le rocher, il n'y ait aucune res-

piration en montant et descendant ; car si elle s'évente en cet endroit, si peu que ce soit, la fontaine cessera aussitôt de couler tout à fait, à quoi seulement il faudra tenir l'œil, par égard à ce passage.

Avec plus de raison, l'eau remonte, étant poussée par celle qui descend, qu'elle ne ne descend, attirant à elle celle qui monte. L'un est l'effet de la chante-pleure, représenté ci-dessus, où avec merveille, le vent enclos travaille immédiatement ; et l'autre, ce qu'on voit journellement au cours des fontaines qui rejaillissent en haut, dont la chose, comme ordinaire, n'en est pas beaucoup admirée : outre que cette cause contemplée de près, qu'une eau poussant l'autre, fait en cet endroit que l'eau descend premièrement autant ou plus, qu'après elle ne monte ; dont nul avantage, sans moyens, ne se trouve pour les arrosemens, non plus que par la chante-pleure, ainsi qu'il a été montré. Or comme pour remonter un rocher, il est nécessaire que le canal de la fontaine soit sans air, pour animer le cours de l'eau : de même s'il arrive de faire renfler l'eau, pour le rejaillissement, il convient de nécessité, que tant que le renflement dure, au conduit de la fontaine, il n'y ait ni repo-

soir, ni larron, ni éventoir, ni autre ouverture par où l'eau puisse respirer, autrement l'eau s'écoulera au premier jour de sa rencontre. Et quoique le renflement travaille fort les tuyaux, ne doutez pas que ceux de terre cimentés et bâtis, comme dessus, ne satisfassent à ce service, sans se mettre en peine d'en faire, pour ces mauvais pas, de plomb, de bois, de fer-blanc, ou d'autre matière, selon l'usage de quelques uns, qui se défient de la terre, parce qu'il ne la savent pas manier, ainsi qu'il appartient.

Il est à souhaiter que le chemin de la fontaine soit en droite ligne (non pas que cela soit nécessaire, l'eau se pliant pour s'accommoder partout,) parce qu'étant plus court, il est moins sujet que nul autre à recevoir les importunités qui causent sa ruine, que s'il étoit oblique; qu'il est plus facile à nettoyer, moins coûteux, et de plus de durée. Il est nécessaire d'éloigner l'aqueduc de toutes sortes d'arbres, par le danger qu'il y a que leurs racines se fourrent dans le canal; car il y en a de si subtiles, qu'elles traversent le bâtiment et les tuyaux, sentant l'humidité et qui croissent tellement dans les tuyaux, que remplissant le vide, elles bouchent le passage

de l'eau, à la ruine de la fontaine. Les fontainiers appellent ces racines queues de Renard.

La fin de ce travail est de donner issue à la fontaine, pour en tirer service. On dépense autant qu'on veut en cet endroit, comme si on le desire ainsi, on fait le réceptacle de l'eau à très-bas prix. Ainsi en laissant au père de famille, la liberté de se faire faire des vases à recevoir l'eau de sa fontaine, de jaspe, de porphire, de marbre, de laiton, ou d'autre matière, riche ou pauvre, artistement travaillés, ou autrement ainsi qu'il lui plaira, et selon la rencontre des ouvriers; de même celle de disperser sa fontaine par les endroits de sa maison, dans les portiques, basse-cours, cuisines, caves et jardinages, selon l'eau et les nécessités : pour dernier avis, je lui montrerai le moyen d'entretenir sa fontaine, afin d'en tirer long-tems satisfaction et service.

La ruine la plus assurée de la fontaine, vient de paresse, quand faute d'en tenir bien clos la Mère et les reposoirs, les grilles s'écartent, et à cette cause, il se fourre des broussailles dans les tuyaux qui arrêtant l'eau, la contraigne de rétrograder, ce qui la fait perdre par les nouvelles issues qu'elle se fait dans

terre, crévant le tuyau, sans cette imprudence la fontaine dureroit des siècles; c'est à quoi notre ménager pensera de bonne heure, pour, aussitôt que la Mère sera faite, en saisir la clef, et la conserver si chèrement, que par mégarde ou malice, il n'arrive de mal aux tuyaux, et qu'en retardant tant soit peu, il ne soit contraint de refaire à la fontaine, le lendemain ce qui en aura été achevé la veille; de même des reposoirs, en tenant toutes les grilles en boîtes de plomb percées, toujours dans leurs places, sans souffrir qu'elles s'écartent aucunement. On rebouchera aussi les éventoirs aussitôt qu'ils auront servi, pour qu'ils demeurent le reste du tems entièrement étoupés. Moyennant ce petit soin, on préviendra la perte de la fontaine, qui étant bâtie ainsi profitablement, demeurera très-long-tems en bon état, même autant qu'on pourroit le desirer d'aucun édifice, par la raison que la plus grande partie de celui-ci est cachée dans terre, hors de la vue, et exempte des injures des saisons. Quant au nettoyement de la Mère et des reposoirs, cela peut se faire en perfection, en ôtant les étoupes des trous bas, pour en vider avec l'eau, le terrestre qui, à la longue s'y amasse au fonds, et en même

tems raccommoder ce qui s'y trouve endommagé ; mais des tuyaux la chose n'est pas si facile, à cause qu'on ne peut y pénétrer bien avant. Il est bien vrai que si les réservoirs sont contre l'un de l'autre, et que le canal soit en droite ligne, on pourra y passer de long en long, des troncs de vigne sauvage, qui sont longs comme des cordes, ou un fil d'archal, en les fourrant par un reposoir et les retirant par l'autre, pour, à la manière dont on racle les cheminées en certains endroits, nettoyer la fontaine, en sortant des tuyaux tout ce qui s'y sera arrêté, comme terre, broussailles, tuf, menues racines, qui croissant à la longue, abandonnent enfin la fontaine, qui s'en trouvera très-bien débarrassée. Cette commodité ne se présente pas sans distinction pour toutes les fontaines, mais à celles seules, dont le peu de chemin et sa facilité, donnent le moyen de bâtir autant de reposoirs qu'il est nécessaire pour cette aisance, qu'on prendra en construisant. Si vous attachez un cordeau à la queue d'un gros rat vif, et que vous fourriez le rat dans le tuyau de la fontaine qui joint le reposoir ; le rat s'enfuyant le long du tuyau, vous portera le cordeau au prochain réservoir, quelque tortueux

et long qu'en soit le chemin, et vous vous servirez de ce cordeau plus proprement que d'aucune des susdites matières. Ce méchant animal étant utile à ce service. Plus le cours de la fontaine est pendant, moins les ordures s'y arrêtent, la violence de l'eau les emportant en bas peu à peu; ce qu'on observera dès le commencement, pour faire pendre le canal de la fontaine autant qu'on pourra. Voilà la manière la plus à desirer pour conduire les fontaines, qui soit en usage, pour toutes les qualités requises, dont entr'autres, la longue durée de la fabrique la rend très-recommandable. Mais plusieurs ne s'en souciant pas, ne mettent pas tant de façon dans leurs fontaines, et y allant plus simplement pour éviter la dépense qu'il conviendroit d'y faire, ils posent leurs canaux dans la fosse sans aucun bâtiment. Mais les réparations réitérées qu'ils sont contraints de faire à leurs fontaines, s'ils veulent en avoir l'eau, leur font avouer que c'est une meilleure économie de dépenser un peu plus à la fois, que d'y retourner souvent, ce qui ne peut être qu'avec coût, inquiétude et perte.

CHAPITRE IV.

Des Puits.

La fontaine dégénère en puits, quand par la profondeur de son lieu, perdant sa bienséance, elle ne peut couler. Alors on prend la résolution de creuser le puits, ne se donnant pas cette peine tant que dure l'espérance d'avoir la belle fontaine coulante; non plus que de bâtir des citernes, pouvant jouir des puits. Voilà les degrés des eaux employées l'une au défaut de l'autre. L'usage des puits est fort ancien, comme on le lit dans la Genèse, qu'Abraham et Isaac en avait fait creuser plusieurs dans la terre des Philistins, où ils habitoient comme étrangers, et pour ces puits, ces bons pères eurent différentes disputes avec les gens du pays. L'adresse du puits est celle même de la fontaine, dont vous servant, vous ne pourrez manquer de voir votre puits abondant en eau, vu que ce sont les sources basses qui le fournissent, comme il a été dit. Cet avis manquant on ne laissera pourtant pas de creuser le puits où cela s'accordera le mieux,

pour la commodité de la profondeur, s'assurant de trouver l'eau avec la patience de creuser profondément. Car l'eau s'assemble toujours dans les ouvertures de la terre des environs, en traversant les pores, y étant attirée par l'air, comme avec une seringue. Ainsi le père de famille préférant avec raison la commodité d'avoir de l'eau dans sa maison, quoique profondément, a la facilité de la puiser près de la superficie de la terre en quartier éloigné, se creusera des puits, dans ses basse-cours et dans ses jardinages, aux endroits, où cela s'accordera le mieux pour son service; en quoi il ménagera très-bien; car il vaut mieux qu'en une fois il dépense beaucoup à façonner ses puits, dans des lieux entièrement commodes, et chaque année en cordages, pour en puiser l'eau, un peu plus, que dans les autres moins creux; qu'à l'entretien des gens de service, pour aller à l'eau, comme de nécessité l'on est contraint de faire, l'eau étant éloignée. Outre que tout homme d'esprit fait cas de n'être pas obligé d'ouvrir sa porte à chaque fois qu'il veut boire. Ceci n'est pas sans exemple, se voyant des puits de grand service et d'une profondeur étonnante sur le sommet des montagnes dans plusieurs châteaux

antiques et modernes. De notre tems au chateau d'Orange, qui est sur une montagne déserte, entièrement de rochers, il en a été fait un d'une grande largeur et profondeur, descendant dans la roche plus de trente toises, jusqu'à atteindre le plan de la plaine. Aussi la dépense de sa fabrique fut grande, ayant coûté environ trois mille écus, mais elle fut bien employée, car il s'est rendu si abondant en bonne eau, que depuis il n'a pu en être épuisé. Si votre assiette est en plaine, vous pourrez faire assembler de plusieurs endroits les eaux dans vos puits, par des tranchées souterraines, à la manière des fontaines ci-devant montrée, qui en deviendront très-abondants. Cette considération est de très-grande importance : il faut avoir soin de faire les puits loin des retraits, des étables, des fumiers et d'autres lieux puants, dont les qualités malfaisantes peuvent être communiquées à l'eau, afin que nous l'ayons d'autant plus nette, que plus les puits en seront éloignés d'ordures. On les bâtira de bonne matière, en laissant en bas plusieurs trous pour l'entrée des eaux des sources. Ne vous mettez pas en peine de les cimenter, n'en étant nullement besoin. Leur forme sera à volonté, car quoiqu'elle soit

ronde, quarrée, ou autre, l'eau s'y amasse et y est conservée toujours de même. La grandeur demeurera aussi à la liberté, pour faire les puits grands ou petits ; cependant la raison voulant que le grand contienne plus que le petit vase, nous ferons les puits plutôt grands que petits, ce qui servira aussi à la qualité de l'eau, vu qu'on dit qu'elle est meilleure d'une grande abondance que d'une petite quantité. Comme j'ai dit du réceptacle de la fontaine, au bord du puits, on dépense tant qu'on veut, selon la richesse de la matière et de l'ouvrage ; sur quoi certaine ordonnance ne peut être donnée en cet endroit, parce qu'elle dépend des moyens et du desir du seigneur.

Pour puiser l'eau du puits, au service ordinaire, on employe divers instrumens, dont les plus communs sont des seaux de cuivre, de cuir, de bois ; avec des cordes, des chaînes et poulies différemment accommodées selon les inventions des ouvriers. Quelques uns se servent de seringues, soupapes, bassecules et autres instrumens ingénieux pour remonter l'eau des puits, découlant en grande abondance, à la manière des fontaines, faisant mouvoir ces machines avec peu de force. D'autres avec des grandes roues tournantes

par une bête, ayant des caisses ou des barrils, puisent l'eau pour l'arrosement des jardins. De cette roue, comme les choses se raffinent de jour à autre, par économie, quelques uns ont retranché la bête, et au lieu d'elle, ont mis un homme qui, étant assis, fait ce service avec les pieds et les mains, très-facilement comme en se jouant : et allant plus avant, on fait remonter l'eau par d'autres inventions qui rejaillit hautement, comme cela se voit à Saint-Germain-en-Laye, parmi les merveilles des fontaines du roi. Auprès du puits, on bâtira les auges requises, pour abreuver le bétail, et servir aux arrosemens, qu'on dressera selon les lieux et les nécessités. Il n'y a pas d'autre ouvrage pour entretenir le puits que de le tenir bien net, le nettoyant à cet effet, une fois l'année, et veillant à ce qu'on n'y jette aucune ordure. Pour conserver le puits nettement, quelques uns en tiennent l'ouverture fermée. Mais plusieurs, au contraire, la laissant découverte, s'assure que l'air en entrant dedans en purifie l'eau ; comme aussi il est nécessaire à la bonté de l'eau, d'en tirer fréquemment, devenant plus agréable et plus saine, que plus on en puisera, et en faisant cela on la battra et rompra.

CHAPITRE V.

Des Citernes.

Si trop de dépense vous réfroidit de creuser des puits d'une profondeur extraordinaire, forcé par le naturel du climat qui ne favorise que bien peu l'œuvre, ayez recours à l'extrême remède d'avoir de l'eau, qui est aux citernes, si assuré, néanmoins, que partout où il vous plaira, vous vous pourvoirez d'eau, à frais modérés. On trouve dans les masures de l'antiquité peu ou point de citernes; c'est, à mon avis, parce que les Romains préféroient aux citernes les belles fontaines, qu'ils faisoient conduire chez eux à quelque prix et travail que ce fût, et faute de pouvoir les avoir, ils n'épargnoient rien pour creuser des puits. On en voit bien dans les vieux bâtimens des Goths, depuis sept ou huit cents ans et plus, sur le sommet des rochers. Plusieurs endroits de notre tems, n'ont d'autre eau que de citerne, telle qu'Aubenas, ville du Vivarais en Languedoc, où le peuple y est abreuvé par les seules citernes, et soit hiver ou été,

jamais l'eau n'y manque. Venise qui est une des merveilles du monde par l'abondance de son peuple, n'a d'autre eau que de citerne, qui sera le seul exemple pris hors de ce royaume, entre plusieurs autres que je vous représenterai sur ce ménage. Ainsi sans aucune sujétion, nous dresserons des citernes dans les endroits du logis qui nous plairont le mieux, soit au bas, au milieu ou au haut : imitant en cela nos ancêtres, qui nous en ont laissé à l'endroit le plus élevé des châteaux, dans les épaisseurs de leurs grosses murailles. On voit deux de ces citernes encore tout entières en Vivarais, l'une à Baix-sur-Baix, l'autre à Mirabel, bâties au faîte des châteaux desdits lieux, où pour leur fourniture, l'eau de pluie découloit des terrasses supérieures.

La citerne est un réceptacle d'eau de pluie, où elle se conserve sainement et aussi longtems qu'on veut pour tous usages. Pour la dresser, il faut faire attention au lieu ; car quoique la liberté soit grande, en pouvant le choisir à son gré, cela est cependant sous la condition que ce soit dans un endroit exempt de toute saleté, afin que l'eau n'en tienne seulement pas l'apparence, le voisinage en étant suspect, autant que la propreté en cet endroit est

est recommandable. Que la citerne ne soit pas exposée au soleil, ni au vent, mais garantie de l'un et de l'autre, parce que l'eau s'y conserve mieux, sans évaporation. Car, par la même raison, la citerne veut être continuellement tenue close, sans permettre que l'air par exhalaison en retire le plus subtil, laissant au fond le terrestre; à quoi par sa légèreté, cette eau de pluie est plus sujette que celle du puits, qui tenant quelque chose du terrestre, et ses sources fournissant en coulant une nouvelle matière, cela fait que les puits demeurent presque toujours dans le même état; c'est pourquoi il n'est pas bien important de les tenir clos ou ouverts; d'ailleurs on n'est pas encore tombé d'accord sur cet article. On placera la citerne parmi les bâtimens, en lieu élevé, pour avoir la facilité d'en faire vider l'eau par le bas, sans cependant la faire joindre à aucune face de l'extérieur du logis, afin que l'eau soit et plus abondante et plus fraîche que dans un autre endroit. Si vous la voulez dans terre, comme le puits, ce sera dans l'endroit qu'il vous plaira, que vous la construirez, à la charge de lui faire un couvert par dessus, par les raisons dites ci-après. Et comme on tâche de conserver dans la citerne l'eau que

vous y voulez enfermer, vous pourvoirez aussi avec le même soin, à ce qu'aucune autre n'y entre par le dehors, de peur que ce mélange ne corrompe la provision. Ceci a rapport à la citerne enfoncée dans terre, où les eaux des champs s'efforcent de pénétrer, selon le naturel de toutes les eaux, qui est de se retirer aux parties basses; mal dont on se gardera en bâtissant la citerne bien à profit, de bonne matière, et en enduisant par dehors les murailles avec de fine argile pétrie, dont elles seront chaussées et revêtues, aussi hautement, qu'elles se trouveront dans terre pour résister à ces injures. Par ce motif, en faisant la fosse pour la citerne, on la creusera si grande qu'elle puisse suffire à toutes ces choses. Premièrement, pour le rempart d'argile, ensuite pour l'épaisseur de la muraille, et enfin pour le vide de la citerne. Quant à la citerne élevée sur le plan de terre, il n'est pas besoin d'y faire aucun autre rempart qu'une muraille de bonne maçonnerie, afin de ne pas craindre aucune humidité étrangère venant du fond et des côtés. Les épaisseurs des murailles de l'une et de l'autre citerne ne pourroient être trop grandes par leur utilité en cet endroit; cependant afin d'y observer quelque ordre, je

dirai que quatre ou cinq pieds en sont la mesure raisonnable. Quant à la capacité de la citerne, je parle de la même manière ; car elle ne pourroit être trop grande, sur-tout si on la destine à une fontaine simulée ; mais aussi, pour la provision d'une honorable maison, en tirant par le dessus, comme du puits, sans l'employer aux arrosemens, j'estime que la mesure de trois à quatre toises en tout sens dans œuvre, et deux de hauteur, satisfera à rendre la citerne propre à ce service. Sur quoi l'on pourra faire son compte, en retranchant ou amplifiant ce dessein, selon les rencontres, qui aussi en ordonneront de la forme, n'y ayant aucune sujétion en elle. On la voûtera par dessus, en laissant à la voûte un trou pour servir d'entrée à la citerne, afin d'en puiser de l'eau. La citerne se façonnera à la manière de la gueule du puits, en y ajoutant cette nécessité, d'y accommoder un couvercle, afin de la tenir close aussi soigneusement qu'un cabinet, par les raisons dites. Non seulement on bâtira à profit les murailles de la citerne, mais pour ôter à l'eau toute espérance de se perdre, l'intérieur de la citerne sera entièrement cimenté, le bas ainsi que les côtés, sans toucher à la voûte, l'eau ne la pressant jamais.

Le ciment ne sera d'aucun des deux de la fontaine, ni l'un ni l'autre n'étant propre à la citerne : le chaud par la difficulté de l'application, et le froid par la cherté ; cependant si cette cause n'a pas lieu, c'est bien le ciment froid ou de pâte qui servira beaucoup en cet endroit, par son excellente valeur et sa longue durée. Le prix empêchant de s'en servir, on employera un troisième ciment de bonté suffisante, autorisé par l'expérience. On le composera de bolus, d'écume de fer, de verre, de cailloux de rivière, chacune de ces matières en égale portion, des tuiles, dont il faut autant que de toutes les autres choses ensemble. On mettra tout cela en poudre subtile, qu'on sassera et mêlera avec de bon vinaigre, ou à son défaut, avec du vin, et ce fort clairement; ensuite en y mettant peu à peu de la chaux neuve fusée sans eau, finement sassée comme fleur de farine, on en enduira ce mélange en le remuant toujours. Si l'on veut y ajouter des blancs d'œufs, on pourra le faire bien à propos, pourvu que ce soit sur le point de mettre le ciment en œuvre; car comme les blancs d'œufs se congèlent promptement, il est nécessaire de ne les laisser nullement séjourner dans le ciment avant que d'être em-

ployés, mais sur l'instant même de l'application du ciment, y en mêler peu à peu; et par ce moyen vous aurez du ciment de très-bon service. Le ciment sera qualifié comme le mortier commun, c'est-à-dire ni dur ni mol, afin qu'il puisse être manié avec la même facilité que le mortier, en tenant contre le mur. On en fera une incrustation épaisse environ d'un pouce, afin qu'ayant un corps raisonnable, il puisse mieux résister à l'eau que si, par avarice, il restoit trop mince. J'entends notamment de cimenter le bas, par le danger que l'eau risque de se perdre par là, aussi bien que des côtés, même quand ce seroit tout rocher. Si c'est roche ferme, le ciment se mettra sur elle, comme dessus: si c'est terrein, premièrement on y fera un pavé de pierre menue et gros gravois, en le maçonnant avec du bon mortier, composé de chaux neuve et de gros sablon, sans tenir d'autre ordre à l'assiette des pierres, mais de jetter confusément ce mélange au fond, comme de la fonte, et en faire le pavé, de l'épaisseur d'une couple de pieds, et on y appliquera le ciment par dessus, avant que le pavé soit entièrement sec.

Voilà le logis de l'eau préparé, il convient

maintenant de parler de l'eau même. Toute eau quoique de pluie, n'est pas bonne pour la réserve en citerne; c'est seulement celle qui vient en saison, tempérée de froidures et de chaleurs, toute autre étant à rejetter; car il s'engendre de la vermine dans les eaux des glaces, des neiges, du tonnerre et des tempêtes, pour peu qu'on la garde, et cela fait aussi corrompre la bonne qui est dans la citerne, si on y en met par dessus, si peu que ce soit. On place au rang de mauvaise garde celles qui tombent en petite quantité pendant les chaleurs, et aussi les premières des grandes pluies qui viennent après de longues sécheresses. Nous ne nous servirons point en cet endroit de ces pluies, parce quelles sont sujettes à devenir puantes. Les pluies d'automne et du printems sont bonnes pour fournir de l'eau fraîche et de longue garde; de l'hiver aussi pourvu que le tems ne soit pas rude. Il y en a peu en été qui vaille la peine d'être retirée, à cause de l'extrémité des chaleurs. Les meilleures sont les eaux du mois de mai, qu'il convient de retirer soigneusement pour la provision de l'année. Le moyen de recueillir les eaux des pluies est par canaux, qui étant attachés au bord des couvertures du

logis, ou autre dont on veut se servir en ce cas, les conduisent par un tuyau jusques dans la citerne. On fait ces canaux et tuyaux de diverses matières, de plomb, de fer-blanc, de bois, de pierre, de terre cuite, qu'on accommode selon les lieux et l'envie de dépenser. La propreté est très-recommandable en cet endroit pour avoir de l'eau d'agréable, et long service; c'est pourquoi nécessairement il convient d'aviser sur ce point, afin de faire les avenues de la citerne si faciles, qu'elles puissent aisément se visiter, afin de les nettoyer à tout besoin. Il s'arrête peu de saletés sur les couvertures des maisons de France, à cause de leur forme pointue, au contraire, beaucoup sur celles qui sont plates, mais aussi on monte plus aisément sur les dernières que sur les premières, pour les nettoyer. Le meilleur cependant est d'en ôter autant que cela peut se faire, les causes de la malpropreté, dont la plus grande est attribuée aux pigeons, qui s'arrêtant sur les couvertures, les salissent par leur fiente, à la ruine de l'eau qui passe par-là, qui en devient très-mauvaise. Ainsi que les pigeons soient bannis des lieux de citerne, ces deux avantages n'ayant pas la même réputation, et ne pouvant sympathiser ensemble. Il n'est pas

même permis d'y nourrir un seul pigeon patté, à moins que ce ne soit en étroite servitude, par le grand dommage que le peu de ces bêtes font aux citernes. Ainsi les couvertures du logis, d'où l'eau est recueillie, seront tenues proprement, et même lavées toutes les fois qu'il pleuvra, avant que d'enfermer aucune eau dans la citerne, afin d'avoir l'eau nette en perfection, en disposant les avenues à cela. On attache un tuyau fermé aux canaux des couvertures, d'où il reçoit l'eau en la conduisant en bas dans la citerne. Premièrement il la décharge dans une petite auge bâtie contre la citerne. Cette auge remplie, versant en haut, vide dans la citerne par un passage grillé, pour empêcher les ordures d'aller plus loin. L'auge est percée au fond, pour de ce trou bas, en perdre l'eau, la rejettant en dehors, quand on ne veut pas la recueillir : soit qu'on n'en a pas besoin, ou que l'eau n'est pas de saison, ou qu'on attend que la pluie ait suffisamment lavé les couvertures, afin que l'eau en soit plus nette. Par ce moyen, vous ne serrerez que de bonne eau, qui se trouvera de bonne garde. Et afin que vous ne soyiez pas surpris par les pluies qui surviennent à l'improviste, vous tiendrez continuellement

ouvert le trou de l'auge, vidant en dehors, qu'on fermera s'il est question de retirer la bonne eau, sous les qualités susdites. L'auge demeurant aussi close par un huis, comme celui d'une armoire ou d'un coffret, fermant à clef, pour qu'aucun dégât n'arrive à ce ménage, comme cela est presque toujours pour les choses dont on ne fait aucun cas. Reprenant ce que j'ai dit ci-dessus, concernant le mélange des eaux, on pourvoira à ce que toute autre eau de pluie que celle qui vient par l'ordre susdit, soit bannie de la citerne pour le bien de ce ménage; car s'il pleut par dessus la voûte de la citerne, la pluie se distillera dans la bonne eau, à sa perte; ce qu'on préviendra en faisant un bon couvert dessus la citerne, en comprenant pour le moins toute sa grandeur, le cas arrivant que la citerne soit bâtie à découvert dans la basse-cour au jardin: car de celle qui est enfermée dans la maison, il n'est pas besoin de donner ni de suivre cet avis.

Ces choses sont communes à toutes sortes de citernes, basses et hautes. Mais de tirer l'eau par le bas, cela est particulier à celles qui sont hautement édifiées, pour l'aisance de les faire vider de fond. Les fontaines si-

mulées dont j'ai parlé, viennent de là, qu'on arrange avec tant d'art, qu'il n'y a que ceux qui en savent le secret qui les discernent d'avec les vraies sources. La citerne enfermée dans le logis dans un lieu caché sert de Mère, de laquelle dérivent les tuyaux qui conduisent l'eau, de la même manière démontrée dans la fabrique de la fontaine. L'eau videra dans des vases et des réceptacles richement et délicatement travaillés (puisque c'est pour le plaisir) dans la basse-cour, ou en tel autre endroit du logis qu'il vous plaira, et l'égoût par d'autres tuyaux, dans une autre citerne, pour servir aux abreuvoirs des bêtes, et arrosemens des jardins. Ainsi rien ne se perd, car après que l'eau aura passé de plusieurs côtés avec une rencontre agréable, les restes s'en réserveront utilement, pour un double service, selon que l'homme entendu l'ordonnera, et aura le lieu propre, comme le pendant est le plus commode pour cela. Par économie, on ne tirera l'eau que le jour, la tenant fermée la nuit ; et encore que le jour, si vous voulez, quand vos amis viendront vous voir, et à d'autres bonnes heures qu'il vous plaira. Il faut, pour fournir à de si belles aisances, bâtir la fontaine si ample,

qu'elle puisse contenir une grande abondance d'eau, la faisant plutôt trop grande que peu. Et si on ne veut y aller que dans la juste proportion, vous mesurerez combien de vases pleins d'eau sortent de votre fontaine feinte chaque heure : vous compterez combien d'heures on la tient ouverte, dans cinq ou six mois, pendant lequel tems, on ne peut être approvisionné d'eau, à cause de la sécheresse, se rencontrant quelques années telles, faute de pluie ; pour là dessus bâtir la citerne, suivant la grandeur requise, et tellement proportionnée, par le calcul et la géométrie, qu'elle contienne d'eau, autant qu'il en sera besoin, pour le service susdit. Si le ménager ne veut pas user de cette magnificence, il se contentera de vider l'eau de sa citerne pour l'ordinaire de sa famille, par un robinet fourré en bas, en l'ouvrant et fermant au besoin ; ayant soin de tenir si bien clos ce robinet, qu'imprudemment ou malicieusement, il ne soit ouvert mal à propos, de peur non seulement d'en perdre l'eau, mais d'en être incommodé par sa vidange.

Une autre espèce de citerne est venue en usage par l'adresse d'un gentil-homme de la chambre du roi, le sieur Manfredo Balbani,

gentil-homme Luquois, qui en est l'inventeur, l'ayant fait heureusement pratiquer en la maison du seigneur Zamet, à Paris, l'an 1599, comme j'ai vu. On fait cette citerne sans aucune maçonnerie, ni ciment, dont la dépense en devient beaucoup moindre que des citernes ordinaires. Nonobstant cela l'eau se conserve très-bien, et en telle abondance qu'on veut, cela dépendant du réceptacle; ce qu'on voit de cette espèce de citerne ne marque autre chose qu'un puits, dans lequel on puise l'eau, comme dans les puits communs. La fabrique en est telle : on creuse une fosse en forme quarrée de cinq toises sur chaque face, profonde de trois à quatre. A une toise près de l'une des faces, la plus éloignée des couvertures, d'où l'eau de la pluie doit venir, on fait le puits, ainsi appelé par la conformité qu'il a avec les ordinaires. On l'enfonce dans terre à quatre pieds plus avant que le plan général de la grande fosse, au fond duquel on met de l'argile pétrie, un pied d'épais, et au dessus un demi pied de sable. On commence en même tems à bâtir le puits avec de la brique ou de la pierre sèche, sans mortier, ni ciment; mais en pierres plates, pour qu'elles tiennent mieux ensemble, sans

écrouler. La forme en est ronde, de quatre à cinq pieds de diamètre : l'épaisseur de la muraille est d'un pied. Le fond de la grande fosse est entièrement couvert d'argile pétrie, d'un pied d'épaisseur, afin de retenir l'eau sans se perdre par en bas, et au dessus d'elle, on met du sablon grossier, fort net et sans terre. Le sablon ne touche pas à la terre ferme du fossé sur les côtés, et on leur joint une muraille ou un rempart d'argile, d'un pied d'épaisseur pour retenir l'eau. Ces trois choses se font à la fois, l'une ne pouvant souffrir de marcher devant l'autre ; c'est à savoir, le haussement de la muraille du puits toujours avec de la pierre sèche ou brique ; celle des côtés, ou le rempart, avec de l'argile, et de combler l'entre d'eux, qui est le général de la citerne avec du sable, en haussant le tout à niveau, jusqu'à perfection, qui est le bord de la fosse, laquelle, par ce moyen, est recomblée. Alors on achève le puits de bonne maçonnerie, c'est-à-dire, ce qui sursaille hors de terre est bâti à chaux et à sable, où la gueule est posée, façonnée en pierre de taille aussi richement qu'on veut.

L'eau de pluie se recueille à la manière des autres citernes par des canaux attachés

aux couvertures du logis, et cette eau est conduite dans la citerne remplie de sable, parmi lequel elle se mêle et se distille dans l'ouverture du puits, à travers les jointures des pierres ou briques non cimentées. Par cette raison la muraille du puits est bâtie sans mortier. L'eau se conserve très-bien dans le sable, bonne et fraîche, à travers duquel elle se purifie, en passant, comme par une alambic. On la tire du puits, comme des autres communes, et afin que les seaux employés à ce service, n'enlèvent pas le sablon, étant au fonds du puits, au détriment de l'eau, il faut en cet endroit accommoder des pierres, par la rencontre desquelles, les seaux ne puissent toucher au sablon, et l'eau sortira claire et nette. L'argile est regardée comme bonne pour ces usages, sans aucunes pierres, pétrie et maniée à la manière des tuilliers. On en fait de grosses boules pour en faciliter l'application, qu'on jette sur l'œuvre avec violence, en écartant ainsi l'argile pour l'affermir au lieu, ensuite avec les mains on achève de l'arranger, si soigneusement qu'aucune ouverture n'y est laissée, ni en bas, ni sur les côtés, afin que l'eau ne puisse se perdre; et par le même moyen, empêcher que les eaux

étrangères venant de dehors, n'entrent dans la citerne. Si le lieu de la citerne est en terre ferme, on creuse la fosse à plomb, en fond de cuve : si elle est mouvante ou sable, en pente ou en talus, afin de s'accommoder où l'on est. A trois pieds de la superficie du plan de la cour, du côté de l'avenue de l'eau, on laisse un petit puits rond, large en son diamètre de deux pieds et demi, profond de quatre à cinq pieds, bâti à pierre sèche, comme le grand, ou avec de la brique, dans lequel les tuyaux des couvertures du logis, vident l'eau de la pluie ; où étant elle s'échappe, par l'entre deux des pierres et des briques, en allant se rendre parmi le sable, qui la reçoit, où elle est retenue par le rempart d'argile, comme il a été dit. Ce petit puits est appelé citernon. Il demeure toujours couvert d'une pierre de taille, excepté lorsque pour le nettoyer des broussailles, que l'eau y peut amener, on le découvre, y remettant aussitôt la pierre, qu'on en a sorti les ordures. On doit aussi remarquer que le rempart d'argile des côtés de la fosse, n'est pas entièrement si haut, que le sable du corps de la citerne, et qu'il demeure bas d'un demi-pied, afin que l'eau surabondante, après avoir

rempli la citerne, verse par dessus, et se perde parmi le terrein : autrement au tems des longues pluies, tout le lieu demeureroit inondé, avec beaucoup d'incommodité. Le dessus du sable (sans y ajouter aucune argile) est entièrement pavé avec toute fermeté, comme le reste du plan de la basse-cour. J'ai marqué la figure quarrée, comme pour exemple, à laquelle n'étant pas forcé de s'assujétir, on peut faire la citerne de toute autre forme qu'on veut, ronde, triangulaire, pantagone, etc., selon le lieu où l'on est. De même de la capacité, quoique la plus grande citerne est toujours la meilleure; sur-tout celle-ci veut ètre plus grande que les communes, à cause du sable qui occupe beaucoup de place, dont de nécessité il convient que le réceptacle soit grand, si l'on desire avoir abondance d'eau. On donne une même liberté au puits, quant à la forme et à la largeur de son ouverture, pour en disposer à volonté. Voilà la citerne du seigneur Balbani, qu'il a mis en évidence, à la commodité du public; ce que le roi ayant reconnu, par privilège-exprès, lui a permis de bâtir des citernes de cette invention, pendant vingt-cinq ans, préférablement à tous autres n'ayant pas permission de lui.

CHAPITRE

CHAPITRE VI.

Les Mares.

Les mares sont de service, dans les endroits où manquent les eaux coulantes et où il y en a de souterraines peu profondes, avec lesquelles se joignent sans art, celles des pluies, en s'assemblant dans une fosse, pour la provision de toute l'année ; non pour la boisson ordinaire des personnes, car ce sont les puits qui en font le service. La mare donc, est une large fosse, creusée, non à plomb, mais en pente douce de tous côtés, afin que (pour aller boire) le bétail puisse y descendre aisément, comme par le bord d'une rivière. Elle est enfoncée au milieu, toutefois modérément, où l'eau des sources s'assemble avec la pluie. La mare de nécessité, veut être grande, tant pour l'abondance de l'eau, que pour la qualité : un petit réceptacle ne pouvant contenir tant d'eau, ni si bonne qu'un grand ; car la grande quantité d'eau se conserve mieux en bonté que la petite, parce que l'air et les vents l'agitent mieux dans

une place ample, que dans une serrée. Ainsi, sans crainte d'excéder, nous ferons la mare si grande que nous pourrons, ressemblant à un petit étang, sans épargner, ni le fonds, ni la peine de la creuser. Aussitôt après l'avoir creusée, nous en paverons les bords au tour, aussi avant qu'il sera possible, afin d'éviter de salir l'eau, par le trépignement des bêtes qui vont boire, lesquelles marchant sur la terre nue et mouillée, en l'enlevant avec les pieds, gâteroient la mare, s'il n'y étoit obvié par le pavé; mais avec ce pavé, quelque bétail qui aille et vienne à la mare, l'eau en demeurera toujours dans le même état. On dressera cette mare loin des fumiers, pour la netteté de l'eau; car comme nous avons dit des puits et citernes, le voisinage des ordures est toujours préjudiciable, à gens et à bêtes.

Outre cette mare, on en fera pour le service des canards et des oies, et autres bêtes aquatiques, qu'on nourrit dans la maison, et pour y mettre tremper des cercles, osiers, bois de charrues et autres choses de ménage; aussi à y rouir le chanvre et le lin, et faire d'autres services. On la prendra grande, pour satisfaire à toutes ces choses, seulement pour

l'abondance de l'eau, car quant à la bonté, il n'est pas besoin d'y aviser, vu qu'elle n'est pas destinée pour boire. On fera la forme des mares à volonté, n'y ayant en cela d'autre sujétion que le lieu où il convient de s'accommoder ; car quarrées, rondes ou autres, elles deviendront toujours de bon service.

CHAPITRE VII.

Des Bois en général.

Nous avons vu ce que c'est que l'eau ; en combien de manières, et comment l'on s'en accommode : maintenant nous traiterons du bois, pour nous fournir aussi abondamment et aussitôt que la nature le permet ; dont la maison en deviendra très-bien accommodée. Il est certain que la terre pourvue d'eau et de bois, est l'habitation la plus desirable de toutes les autres, approchante de la perfection. Mais s'il est question d'être indécis, comme on voit rarement les choses de ce monde aller droit, sans cependant toucher à l'honneur de l'eau, ci-devant représenté : je dirai sous le jugement des gens d'esprit, que

le défaut de l'eau est plus supportable que celui du bois : et pour mieux m'expliquer, j'ajoute que l'habitation dans la forêt est plus passable, étant pourvue de toutes sortes de bois, sans y avoir d'autre eau que de citerne, que celle qui est abondamment bien pourvue de fontaines, ruisseaux, rivières, et autres eaux semblables arrangées à plaisir : où pour tout chauffage, on n'a que quelques arbustes, des racines, des pailles, des gasons, de l'herbe, de la terre, de la fiente de bœuf, du charbon de pierre, des ossemens, comme en certains endroits de l'Angleterre, de Flandre et ailleurs, où les peuples ne se chauffent que de ces drogues ; sur-tout en Frise et en Hollande, où les mottes qu'ils appèlent *torf*, sont employées à cet usage. Cela s'entend, pour la commodité de l'habitation particulière, car je ne touche pas à la richesse du trafic, la navigation sur les eaux étant une chose sans fond. Si on n'a pas le plaisir de voir les agrémens des fontaines dans les forêts, on a celui des ombrages, et l'agréable séjour sous les arbres en toutes les saisons, parant les froidures, sur-tout en hiver. Au lieu de l'agrément de la pêche et du service du poisson, on a le plaisir de la chasse et

le profit des bêtes sauvages qu'on y prend. Il semble que les grands seigneurs par leurs exercices continuels, font plus de cas de la chasse que de la pêche : que les rois mêmes adhèrent cette opinion, en ce qu'ils passent le plus souvent le tems à chasser qu'à pêcher, faisant cas d'aller ordinairement à l'assemblée ; et le grand veneur tenant un rang honorable auprès de leurs personnes, sans parler du grand pêcheur. Aussi par ces raisons, on trouve plus de grandes maisons bâties dans les forêts, que sur les rivières, ou contre ; et aussi pour la commodité du chauffage, qui est très-grande pour tous les hommes : le feu même est en telle réputation en hiver, qu'il est estimé la moitié de la vie de l'homme. Ce sont les forêts qui fournissent du bois, pour l'appareil des viandes, pour se bâtir et meubler, pour faire du charbon, de la chaux, des tuiles et de la brique, des ustensiles de terre et de verre, pour fondre les minéraux, et mille autres choses utiles, nécessaires et plaisantes, comme pour retirer une infinité d'oiseaux. Personne ne doute de la santé du séjour dans les forêts ; le sec étant au jugement de tout le monde, plus salutaire que l'humide. En un mot les services du bois sont

sans nombre, dont notre père de famille se pourvoira, le cas arrivant qu'il en manque dans son domaine. Et quoiqu'il y ait en cela de la longueur, il ne doit pas cependant se rebuter par cette considération, d'y mettre la main, avec diligence, étant assuré que l'attente du secours n'en sera pas si grande, que dans huit ou dix ans, il ne s'en apperçoive à sa satisfaction. Ainsi sans délai il commencera à travailler en cet endroit, afin qu'il jouisse d'autant plutôt du fruit de son labeur, qu'il aura été plus diligent à planter et élever ses arbres.

Quand on parle du bois en général, s'entend du sauvage : nom appartenant à toutes les espèces d'arbres, qui n'ont pas été apprivoisés par l'art, que la terre produit naturellement; dont les grandes forêts se forment, quand par de longues guerres, pestes, famines, et autres événemens auxquels les hommes sont sujets, les pays se déshabitent, et les terres demeurant désertes se revêtent des plantes susdites; mais avec la distinction des lieux et des races; car la nature en accommodant les plantes, donne quartier aux sèches et froides, sur les montagnes élevées; aux humides et chaudes dans les vallons enfoncés, et aux autres composées

de ces deux qualités, dans les plaines tempérées; à quoi intervenant la propriété du fonds, cause ici la production d'une espèce de plante, et là d'une autre, suivant que la terre se rencontre différemment sablonneuse ou argilleuse. Ainsi par une juste distribution, chacune est mise à son rang. Or, s'il n'est question en cet endroit, que de se façonner des forêts, principalement sous l'espoir des bois de haute futaye, du chauffage et du taillis, avec leurs dépendances, sans regarder aux fruits, que comme accessoire; et laissant toute autre considération, je montrerai le vrai moyen d'y parvenir.

Ce sera en imitant la nature que nous fonderons notre intention. A cette cause nous choisirons parmi la multitude infinie des arbres de ses trésors, les plus propres à notre dessein, afin que seuls, ils soient employés, logés et gouvernés, ainsi qu'il appartient; car ce sont des efforts inutiles de croire élever des arbres sauvages, ailleurs et autrement, que leur naturel ne porte, au moins, pour en retirer du profit. Pour parvenir à cela, il est aussi nécessaire d'employer en bois une partie de vos meilleures terres; ce que vous ferez sans regret, quand vous considérerez quel bien vous procurez à votre maison, en la rendant par ce moyen de noble et agréable

représentation, et pour toujours remplie de bois, au lieu de déserts qu'elle en étoit auparavant, étant contraint pour la cuisine et le chauffage, d'aller chercher le bois au loin, en petite quantité et à grands frais. Par ce changement, il sera constant que le fonds employé en bois, servira autant que celui qui travaille en bleds, on en vins, vu que sans aucune dépense le premier donne son revenu, où l'autre ne rapporte rien sans emploi de semence et une grande culture. En parlant des meilleures terres, je n'entends pas que les arbres ne puissent venir dans les moyennes; mais ils ne produiront pas si promptement, ni si abondamment dans un fonds de moyenne bonté, que dans un entièrement vigoureux. Chose très-notable pour l'avancement de l'œuvre; car si votre lieu est dénué de bois, vous cherchez pour vous en fournir le moyen le plus court (non pas celui de l'école comme on dit) pour retirer plus promptement le profit de votre travail; ce qui arrivera à souhait et sans une attente ennuyeuse, si sans regarder à l'économie, vous préférez en ce ménage les grasses aux moyennes terres; car des maigres, il ne faut en cet endroit faire nul cas, parce que les arbres ne pourroient y venir, ou s'ils y ve-

noient, ils n'y vivroient qu'en langueur et avec peu d'avancement. Il est bien vrai que comme tous les arbres ne sont pas du même naturel, il y en a aussi qui supportent mieux que les autres, l'insuffisance du fonds, lesquels arbres nous distinguerons, pour les loger chacun dans un endroit convenable. On ne peut naïvement parler de la quantité de terre, vu que cela dépend de la volonté d'un chacun, de faire ses forêts et taillis grands ou petits; néanmoins je dirai que laissant la forêt à discrétion, le taillis doit être de vingt-cinq ou trente arpens, pour dans peu de tems secourir la maison, ce qu'il fera dans sept ou huit années, en la fournissant de fagotage pour sa provision, s'il est de cette mesure, et cultivé, comme je montrerai. L'endroit le plus propre pour asseoir les bois, est la partie de votre domaine la plus élevée du côté du nord qui regarde votre maison, pour, n'en étant pas éloignés, la tenir en abri, et la garantir de la violence des vents, des froidures en hiver, et pour vous y aller rafraîchir en été sous leurs ombrages. Si vous ne pouvez justement rencontrer, par les difficultés qui communément se présentent, vous poserez vos bois dans les autres endroits les plus ap-

prochants de ce dessein, comme cela s'accordera le mieux.

Ces choses expédiées, il faut en venir aux arbres, nous ôterons les fruitiers, c'est à dire, ceux qui souffrant l'affranchissement sur les autres, étant employés dans les vergers, en retenant pour la nourriture de nos forêts et taillis, les autres sauvages, qu'on ne peut, ou ne veut pas apprivoiser. Savoir les *châtaigniers, chênes, lièges, ormes, frênes, érables, fouteaux ou hêtres, sapins, mélèses, pins, sycomores, ifs, charmes, tilleuls,* dont l'écorce est propre à faire des cordes, comme celle du mûrier blanc. Cet arbre a donné le nom à *Chantilli*, belle maison du connétable, comme si l'on disoit, champ de tilleuls, par son abondance. *Alisiers ou mycacouliers, coudriers, mûriers, cormiers* ou *sorbiers, cornouillers, sureaux, buis, genièvre, cades, houx* ou *agrifolium, bruscs*, ou *houssons, genêts, blaïs, arboisiers, lentisques* et plusieurs autres espèces d'arbres et arbustes sauvages, qui croissent dans les forêts agrestes, dont le nom nous est inconnu, qui varient autant qu'il y a d'horisons particuliers sur la terre. Il seroit impossible de discerner entièrement ces arbres par leurs com-

munes dénominations, si ce n'est dans les lieux mêmes de leur origine. Nous pouvons mettre à ce rang le plane, grand arbre, plus connu en Suisse et dans les quartiers d'Allemagne, qu'en France, par la beauté de son ombrage, la blancheur de son bois, et sa facilité à croître, ce qui le rend recommandable. Toutes ces plantes viennent dans les endroits secs, et tempérés de sècheresse et d'humidité, quoique d'air froid et chaud, cependant avec une distinction nécessaire, n'étant pas tous indifféremment d'un même naturel : non dans les aquatiques, ni marécageux, qui sont donnés aux saules, peupliers, trembles, aubeaux, aulnes, osiers, bouleaux, veges et autres semblables appellés arbres aquatiques, à la différence des autres appellés secs. Ainsi par ces mots, sec et aquatique, nous entendrons la fourniture de nos forêts, taillis, saussayes, ramées, et oseraies, afin que sans confusions, nous les disposions à propos.

Dans la plantation du verger, j'ai montré la difficulté de l'ouvrage, par la longueur du tems qu'il y a, avant que d'en tirer satisfaction. Nous pouvons dire la même chose de la forêt et du taillis ; et tout cela provient du plant

qui avance ou qui recule ce ménage, selon qu'il se trouve grand ou petit. L'avis donc de l'un servira pour l'autre ; c'est que comme pour le verger, nous recherchons le plus gros plant, et autrement qualifié ainsi qu'il appartient, sans beaucoup nous soucier du mince, nous ferons de même pour la forêt et pour le taillis ; car le plant manquant en qualité ou quantité nécessaire, ce sera aussi aux semences et branches que nous aurons recours, pour en avoir provision, dont nous dresserons des pépinières et bâtardières, à la manière déjà montrée, livre VI, chapitre XVII, où je vous renvoye pour en être instruit. Cependant nous noterons que quoiqu'au rôle des arbres secs, nous puissions ajouter les poiriers, pommiers, cerisiers, pruniers et coignassiers, comme les châtaigniers, coudriers, mûriers, cormiers et cornouillers, qui communément portent fruit ; cependant il m'a paru qu'il n'étoit pas bon de les planter dans les forêts et taillis, parcequ'ils appartiennent proprement aux vergers : outre que l'abondance du bois qu'ils donnent, n'est pas si grande, qu'elle doive les faire rechercher pour la forêt et le taillis, ainsi que par cette raison, on fait principalement des autres. Mais si par la propriété

du fond les poiriers, pommiers, cerisiers, pruniers et coignassiers, s'engendrent naturellement dans la forêt et le taillis, je suis d'avis de les y laisser pour la bienséance, sans s'en donner d'autre peine, la variété étant toujours agréable. Il n'est cependant pas incompatible, que parmi les plantes sauvages, les châtaigniers, coudriers, mûriers et cormiers soient logés, non par égard pour leur fruit, mais pour le bois qu'ils donnent en abondance, ces deux qualités l'une faisant tenir rang au verger et dans la forêt, en se rendant de double utilité ; les fruits que ces arbres donnent, n'étant en ce ménage qu'accessoires ou parties casuelles, dont aussi on n'en fait pas grand cas ; excepté des châtaignes qui servent pour les hommes et pour les bêtes, cependant telles, qu'elles ne sortent, ni en si grande quantité ni si bonnes des forêts, que des labourages. Parce que dans la forêt, les châtaigniers ne sont ni affranchis, ni cultivés à la mode des fruitiers, mais tenus en arbres sauvages. La hâtiveté en cet endroit est très-recommandable, pour choisir les arbres de meilleure volonté, et de plus de faculté à produire abondance de bois, pour rendre promptement service. Parmi tous les sauvages,

les plus propres à ceci sont les mûriers blancs, après les coudriers, pour arbres de leur taille. De ces deux plantes, comme pour avant-courrières, en attendant d'employer les autres espèces d'arbres sauvages, on dressera un taillis, qui posé en bon fonds, planté et cultivé dans son commencement, comme il sera montré, satisfera dans peu d'années à votre intention.

Ceci servira pour maxime, fondée sur la raison, *que plus de bois produisent les arbres, et plus longuement vivent : plus aussi de nourriture requièrent-ils.* A quoi est ajouté, *que ceux qui tard croissent, tard meurent ou défaillent.* Ainsi ce sont ceux là qu'il faut loger dans les meilleurs fonds : on donnera aux autres un quartier, à mesure que plus ils approcheront ou s'éloigneront des qualités susdites. *Les chênes, châtaigniers, ormes, sapins, pins, hêtres ou fouteaux, charmes, érables,* sont les arbres qui d'après cette loi seront placés dans les plus féconds terroirs, parce qu'ils abondent plus en bois et durent plus que les autres espèces ; sur tous lesquels les chênes emportent le prix, sur-tout pour la longueur de la vie, que les anciens disent être communément de trois cents ans : savoir cent

ans à croître, cent ans en état, et cent ans à déchoir. Ce qui se croit aisément, par leur grandeur monstrueuse, dont l'accroît n'a pu être qu'à la longue, vu qu'il pousse assez lentement chaque année. Les châtaigniers n'atteignent pas ce terme, ni leur bois n'est pas non plus à comparer en bonté, pour le chauffage à celui des chênes; ni celui-ci pour la charpente au bois de châtaignier, se compensant ainsi l'un l'autre en cette qualité; mais non pas en fruit, les châtaignes surpassant d'autant les glands, qu'il y a de la différence, entre la nourriture des hommes à celle des bêtes. L'un et l'autre arbre veulent le bon terroir, le châtaignier cependant se contente d'un moindre, que le chêne, et profite assez bien dans un terroir sablonneux, pourvu qu'il y ait de l'humidité; et les deux veulent que le climat tienne un peu plus du froid que du chaud, qui est leur naturelle situation. Les *pins*, *sapins*, *hêtres* ou *fouteaux*, dits aussi *faux*, et les *charmes* sont des arbres de montagne froide, où ils parviennent non seulement en grande, mais en merveilleuse hauteur; et il ne faut pas s'étonner si, étant forcément posés dans un quartier chaud, ils demeurent petits avec peu d'accroissement. Ex-

cepté les pins, qui par le bienfait de la nature s'avancent très-bien sous quelqu'air que ce soit, froid, tempéré, chaud; comme les petits pins de la Provence, et du Languedoc, près de la mer Méditerrannée, sur-tout ceux d'Aigue-Mortes, le prouvent suffisamment. Les *mûriers, coudriers, ormes, frênes et érables*, se plantent assez bien dans les moyennes terres, et dans les lieux tempérés de froidure et de chaleur, ce qui les fera choisir sur tous les autres, tant par cette louable qualité, que par leur accroissement volontaire, pour être employés à peupler les nouvelles forêts et taillis, en y ajoutant les châtagniers, à cause de leur naturel flexible. De ces arbres on fera encore généralement cette subdivision : que dans les endroits les plus froids et les plus humides, on mette les châtaigniers, les ormes, les frênes et les érables; dans les plus chauds et les plus secs, les mûriers et coudriers. Par ce raisonnable assortiment, le père de famille jouira promptement de son labeur : mettant avant tout, pour son utilité prochaine, la précocité de ces arbres (notamment des mûriers et coudriers, comme il a été dit, entre tous les autres, ceux-ci étant de meilleure volonté, à l'avantage futur de ses successeurs; pour lesquels

quels, cependant, il ne laissera pas de semer et planter, selon son climat, des chênes, des hêtres, des pins, des sapins et autres arbres tardifs, dont lui-même avec la bénédiction de dieu, pourra voir de beaux commencemens.

Quant à l'article du plant des arbres sauvages secs, il y a trois chemins pour en avoir de toutes sortes: savoir, de rejet, de semence, et de branche, qui est le même moyen représenté au discours des fruitiers. Le rejet est le plus commun et le plus hâtif, la semence, le plus rare et le plus tardif, la branche demeurant entre ces deux extrêmes; d'ailleurs nous n'en prendrons des nouveaux, que des rejets des vieux arbres, qui croissent à leur pied, ou qui sortent de leurs racines (pour avancement d'œuvre, y gagnant quatre ou cinq années de tems,) si nous y trouvons la fourniture requise en qualité et en quantité. Mais cela ne se rencontrant que très-rarement, fait que pour le profit et la bienséance, nous recherchons ailleurs que dans les vieilles forêts, des nouveaux arbres tels qu'il appartient; que de nécessité il convient qu'ils soient de pareil âge et grandeur; afin que par cette égalité, la forêt et le taillis croissent également. Au-

trement la difformité y seroit grande, et outre cela, la perte, que les petits arbres opprimés par les grands, succomberoient sous ce voisinage. Le taillis supporte mieux cette inégalité de plant, que la forêt, les pieds des arbres s'y confondant, n'étant pas en vue, à cause de leur petitesse. Mais l'une des beautés des forêts, est la distinction des tiges, qui se représentent d'égale grandeur, et il convient nécessairement de disposer la forêt de cette manière. Il sort des arbrisseaux ainsi qualifiés, et en nombre desirable des pépinières et bâtardières, pour en faire des taillis aussi grands qu'on veut. Cet avantage a été touché ailleurs, avec la manière de dresser la pépinière et la bâtardière, ainsi que de cultiver et arroser les arbres, livre VI, chapitre XVII, ce qui m'empêchera de retoucher cette corde. Il y a quelques arbres sauvages du rang des secs, qui s'élèvent par la pépinière, et ensuite par la bâtardière : d'autres qui ne passent que par la seule bâtardière. Les premiers sont les arbres qui viennent par pépins, noyaux et fruits, qu'à cette cause on sème dans la pépinière ; tels que les chênes, châtaigniers, hêtres, pins, sapins, ormes, cormiers, cornouillers, aliziers, mûriers, buis, genièvres ; et les autres, dont la

branche s'enracine sans moyen, quand elle est fourrée dans terre, cette facilité provenant de la grosseur de la moëlle, comme les coudriers, mûriers, sureaux et autres semblables. En général des arbres plusieurs se trouvent mieux d'être plantés par rejettons enracinés pris sur les pieds des vieux, plutôt que par toute autre voie, qui, quelques minces qu'ils soient seront plantés dans la bâtardière, pour en cet endroit croître, jusqu'au point de souffrir le replantage dans la fôrêt ou au tallis. Le mûrier et le coudrier, par leur accroissement volontaire, se plantent de toutes les trois manières, dont on recouvre des arbres; c'est à dire, par rejettons, par branches et par semences, l'une desquelles, l'on choisira comme il viendra le mieux à propos.

Quant au mûrier, sa base la plus assurée est la semence, qu'on doit préférer à toute autre manière. Et comme cet arbre est d'une très-grande valeur, non seulement par le bon bois, dont il abonde, qui lui fait tenir un rang honorable dans la forêt et le taillis, mais principalement par la soye qui sort de sa feuille, pour laquelle il est fort recherché, je m'arrêterai dans cet endroit, pour dire de quelle manière on doit gouverner sa graine pour en

avoir des arbres. J'ai montré au discours des vers à soye, la différence du mûrier blanc au noir, livre V, chapitre XV, lequel des deux est le meilleur, et quelle résolution doit là dessus prendre le père de famille : j'ai dit aussi que parmi les mûriers blancs, il y en a de trois sortes, distinguées par le seul fruit, blanc, rouge, noir, et que par le jugement de quelques uns, l'arbre d'entre ceux-là qui produit la mûre noire, donne la meilleure soye. Selon cette recherche subtile, par dessus les autres, nous choisirons la graine venant de ces mûres noires, pour fournir notre mûrière. On jettera dans l'eau de quelque large vase des mûres prises en parfaite maturité, et là dissoutes en les frottant entre les mains, pour en retirer la graine, ce qu'on fera après avoir vidé l'eau du vase, et mis sècher la graine avec son marc, à l'ombre, non au soleil, de peur que par sa chaleur la graine (qui est fort tendre) n'en soit offensée; cette graine séparée d'avec la poussière sera retirée pour la semer en saison. Le moment de la semer sera dès qu'on l'aura recueillie, si l'année est avancée; mais étant reculée il faudra attendre les mois de mars ou d'avril suivant, pour la mettre en terre; car dans l'automne,

il n'est pas à propos, à cause des prochaines froidures qui en tueroient les arbrisseaux, qui sont alors trop tendres. Si on la sème sur l'été, il faudra soigneusement prendre garde de préserver les semences, avant qu'elles lèvent, de la grande chaleur, en les tenant couvertes aux heures les plus importunes du jour. On les découvrira à l'approche de la nuit, afin de leur faire sentir la fraîcheur du serein, pour les recouvrir environ sur les sept heures du lendemain, en continuant ainsi, sept ou huit jours, et en un mot, jusqu'à ce que vous voyiez qu'elles ayent poussé; car moyennant cet ordre, elles sortiront de terre promptement, et par l'arrosement opportun, en les débarrassant des mauvaises herbes, les arbrisseaux s'en avanceront, et passeront gaiement le prochain hiver. En jettant la semence en terre au mois de mars ou d'avril, il ne sera pas besoin de la couvrir en aucune manière, et l'abandonnant à la merci du tems, on se contentera de bien la traiter, suivant l'art requis. A l'autre mois de mars d'après, les nouveaux mûriers de la pépinière seront mis dans la bâtardière, pour achever de s'y nourrir, jusqu'à ce qu'ils deviennent propres à être replantés pour la dernière fois, ce qui sera quand ils

auront atteint la grosseur du bras d'un homme robuste. Il a été amplement montré au discours des fruitiers, comment les arbrisseaux se gouvernent dans leur tendre jeunesse ; qu'il convient de les mettre demi-pied dans terre, à égale distance d'un et demi en ligne droite, de les couper à deux doigts par dessus, de quelle manière il faut les serfouir, sarcler arroser et émonder. Vous traiterez tout de même ces mûriers : pour les faire promptement avancer, le vrai secret consiste à les loger dans la bâtardière, et à la coupe de leurs rameaux dans leur commencement ; c'est de les poser au large pour croître à leur aise, et de s'abstenir de les nettoyer avant qu'ils ne soient fort engrossis du pied. Cependant il faut leur rogner la cime de toutes les branches à environ deux doigts ; et notamment de ne pas manquer de couper la maîtresse tige à six ou sept pieds de terre, sans souffrir qu'elle monte plus haut ; car par ce moyen la substance en retrogradant, s'employera à nourrir le tronc, laquelle laissée à volonté, inutilement se convertiroit en bois, qu'ensuite il faudroit couper en plantant l'arbre pour la dernière fois. On a vu aussi comment on doit se conduire dans cette manière de planter,

et dans quelle terre le père de famille doit employer ses mûriers : j'ai montré que celle qu'on juge la plus propre à cela, est le vignoble.

Toute autre semence d'arbres sauvages, est grosse, excepté celle des cormiers, des ormes, et de quelques autres ; car ce sont des châtaignes, glands et noyaux, qu'on met en terre, au rayon ouvert ou à la fiche, comme il a été dit. Par la grandeur de ces semences on ne remuera pas les arbrisseaux dans la bâtardière, si on le veut ainsi, mais ce sera dans la pépinière même, qu'on achevera de les élever jusqu'au point d'être propres à être logés, pourvu qu'on les sème assez au large, et raisonnablement profond, pour prendre un bon fondement. Cette profondeur sera d'environ demi-pied, et afin que la semence, ne soit pas entièrement étouffée par la pesanteur de la terre, on n'achevera de remplir le rayon, qu'au préalable les jettons ne soient sortis à l'air, et alors en les chaussant, cela se fera commodément. On posera dans la bâtardière les branches qu'on peut enraciner, comme celles des fruitiers, et on les gouvernera de même pour en avoir des arbres. Par ce moyen et le précédent des semences, vous aurez une

grande quantité d'arbres de plusieurs espèces, pour remplir vos forêts et taillis, dont vous pourrez choisir le plant qualifié ainsi, qu'il appartient, sans être contraint d'employer un seul arbre qui vous déplaise, tant vous en abonderez. Et même vous rendrez votre provision inépuisable, comme une fontaine éternelle, si vous provignez les arbres qui peuvent l'être à l'usage de quelques uns du verger. La distinction des races et espèces des arbres, dans la pépinière et dans la bâtardière, est nécessaire, pour leur avancement, chacun se trouvant mieux avec son semblable, que s'ils étoient confusément mélangés. On maniera aussi distinctement les arbres sauvages à la serpe, savoir, en tenant nettoyé le pied de ceux qu'on destine à la forêt, et toucher bien peu aux autres pour le taillis, qui n'ayant besoin que de branchage, il suffit qu'on leur laisse du tronc, seulement pour sortir de terre, et ils avancent d'autant plus, que moins de tems, ils employent à se rendre replantables, au contraire de ceux de la forêt, qui ne peuvent qu'avec le tems avoir la tige, telle qu'il est nécessaire.

Après avoir apprêté la matière des bois, il convient de l'employer. Cela se fait, comme

il a été dit, de deux manières principales, en taillis et en forêts. Par le secours avancé du taillis, c'est à cette sorte de bois que premièrement on s'employe, en attendant un plus ample service du lent accroissement des forêts. Toutes sortes de bois desirent être exemptes du ravage des bêtes dans leur commencement. C'est pourquoi, il convient soigneusement de clorre les jeunes arbres, afin qu'aucun bétail nuisible n'y ait accès, de l'importunité duquel, par ce moyen, non seulement on les préservera, mais du mal que la trop grande fréquentation des hommes apporte aux nouvelles plantes, ce qui réitéré souvent, les fait avorter et même mourir.

CHAPITRE VIII.

Du Taillis.

Ainsi l'article de la cloison, sera le premier recommandé pour le taillis, qui sans être formé ne peut subsister, à cause de la petitesse de ses arbres donnant une grande prise au bétail. On plantera les arbres de quatre en quatre pieds ou de cinq en cinq, afin que

par cette distance, le taillis se rende touffu, pour rapporter du bois en abondance, et servir de retraite aux lapins, la garenne s'en formant, dont le taillis est d'autant plus à desirer, que plus on recherche les choses diversement utiles. On plante ces arbres à la manière des vignes, c'est à dire, en rayon ou fossé ouvert, comblant l'un à mesure qu'on creuse l'autre, dont le fonds se rompt universellement, sans y rester rien de ferme, à l'avantage des arbres, qui étendent leurs racines avec un grand avancement, dans la terre remuée de nouveau. Mais cela empêche d'en faire cuire la terre par le tems, selon la pratique des fruitiers, pour mieux recevoir les arbres; à cause que la place manque, pour que la terre sortie du fossé séjourne, pendant que ce fossé demeure ouvert pour se préparer. Si cependant on veut préférer la préparation de la terre, à son entier remuement, cela pourra se faire ainsi, toutefois, avec cette condition, qu'il faudra éloigner les rayons ou fossés l'un de l'autre de sept à huit pieds, pour sur ce vide, laisser reposer la terre, autant de tems qu'on voudra laisser ouverts les rayons, afin de se cuire par les froidures et chaleurs. Cette distance épargnera

presque la moitié du plant des arbres, ce qui pourra être un avantage où on l'obtient difficilement. Et afin que le taillis ne demeure pas défectueux, pour être trop rarement planté, au bout d'une couple d'années, les nouveaux jets des arbres seront provignés dans ce vide, et couchés comme la vigne : lequel rempli, le taillis s'en trouvera suffisamment fourni. La terre aussi de cet entre-deux des fossés, par ce moyen se rompra entièrement, sans qu'aucune dureté y demeure, qui empêche le chemin des racines ; mais sans obstacle elles se logeront commodément dans terre. Cela s'entend des arbres qui peuvent se provigner, comme les mûriers, coudriers et autres ; car des chênes et semblables, qui ne souffrent pas ce maniement, on ne peut s'en servir en cet endroit. Par cette restriction et autres raisons suivantes, il vaut mieux dresser le taillis tout d'une venue, en le remplissant au commencement, que de retarder dans l'espérance d'achever de le fournir par le provignement au bout de quelqu'année. Car ni l'épargne du plant, ni la cuisson de la terre, ne sont pas si considérables, que le retard de l'œuvre, le taillis ne pouvant si promptement croître, en recouchant au bout d'une couple d'années,

le premier jet de ses arbres, que si sans les détourner on leur laisse finir leur cours. Quant au plant, c'est bien folie de l'épargner, vu la facilité d'en recouvrer abondamment par l'ordre que j'ai montré : et quant à la préparation de la terre, la crudité en sera entièrement corrigée, en mettant près des racines des arbres, en les plantant, de la terre prise dans la superficie du lieu, qui cuite par les saisons, suppléera au défaut de n'avoir pas tenu quelque tems les fosses ouvertes, comme cela se pratique aux vignes et aux fruitiers, qu'on est contraint de planter avec précipitation.

Or, qu'on édifie le taillis, par n'importe lequel de ces deux moyens, ce sera sous la distinction des lieux où l'on est, chaud ou froid, afin d'y mettre promptement la main en climat chaud, et tard en froid, en retardant plutôt qu'en avançant le plantage de ces arbres, à cause de leur sauvagine qui leur retarde la sève. Le vrai tems pour le pays chaud, se marquera dans l'hiver, pour le froid au commencement du printems ; et pour le tempéré dix jours de janvier, et autant de février. La lune étant nouvelle, le tems tendant plus à l'humidité qu'à la sècheresse, qui

ne soit cependant ni pluvieux, ni venteux. Cette observation est très-requise ; c'est de ne pas confondre les espèces des arbres, et de les ranger à part au taillis, en quartiers séparés, ainsi qu'il aura été fait dès leur origine, dans la pépinière et dans la bâtardière ; car par ce moyen les arbres s'en portent mieux, et la beauté y sera d'autant plus grande, qu'il aura été établi un meilleur ordre dans la disposition du taillis. On pourra néammoins se dispenser en ce point, si on veut bigarrer le taillis, en y entre-mêlant diverses espèces d'arbres pour la décoration, selon le sujet, mais avec le moins de discordance que faire se pourra, en assemblant les arbres qui sympathisent le plus en qualités. Comme aussi on épargnera des allées au taillis, des labyrinthes, et autres promenades de plusieurs sortes, pour rendre le lieu plus agréable, qui ne laissera pas malgré ces gentillesses d'être profitable. On plantera les arbres à un pied et demi dans terre, ayant été soigneusement arrachés auparavant, afin d'en retirer entières les racines, s'il est possible, dont la pointe des plus longues sera un peu rognée, et des torses et écorcées, coupé tout ce qui s'y trouvera de corrompu, afin qu'on n'en enterre

rien que franc et bien qualifié. Après avoir applani le rayon avec de la terre du lieu, on en coupera les arbres à quatre doigts au dessus, sans souffrir qu'ils sortent de terre plus avant que cela, où faisant leur rejettons, ils se façonneront à plaisir pour rendre du bois abondamment, dont toutes les parties du taillis en seront remplies. L'adresse pour avoir promptement plaisir et profit du bois nouvellement planté, est de l'exciter à croître, par un bon et fréquent labourage, sans souffrir qu'il y ait entre les arbres, aucune herbe ni racine nuisibles, de peur de suçer la substance de la terre destinée pour le bois, et afin que cela se fasse à frais modérés, le fond sera entièrement rompu pour une seule fois, en renversant toute la terre sens dessus dessous, si cela n'a pas été déjà fait en plantant les arbres. Par ce moyen la terre du fond sortant au dessus, par sa crudité ne pourra engendrer d'herbages qui puissent nuire devant qu'elle soit cuite par l'air, où il y va du tems; pendant lequel les arbres accrus, leurs rameaux occuppant tout le vide, opprimeront toutes les plantes étrangères qui voudroient se fourrer au taillis. Il les empêchera aussi de s'y engendrer, en le labourant trois fois

l'année, une en hiver, deux au printems et au commencement de l'été. Dépense qui ne sera pas ennuyeuse, puisqu'elle ne s'employera que pendant quatre ou cinq années, au bout desquelles cessant, tout autre soin cessera aussi pour le taillis, excepté celui nécessaire pour sa conservation, afin que le bois ne se gâte par aucun évènement.

CHAPITRE IX.

De la Forêt, ou Bois de haute Futaye.

La différente situation des bois, met une variété entre ceux du taillis et de la forêt; car suivant que les arbres sont plantés près ou loin l'un de l'autre, ils croissent peu ou beaucoup. Tous les sauvages se plient en taillis, mais c'est du naturel particulier de quelques uns, de se convertir en forêt, qu'à cet effet on choisit et employe. La forêt se distingue en bois de chauffage et de haute futaye, l'une et l'autre se façonnant d'arbres de même race, toutefois de diverses espèces, suivant qu'elles se trouvent diversement pliables à cela.

Entre les arbres sauvages, les chênes abondent en espèces ; les trois plus apparentes sont les suivantes, dont nous parlerons, sans nous arrêter au grand dénombrement des arbres à gland de Pline. *Quercus*, *robur* et *ilex*, on appelle ainsi en latin ces trois espèces de chêne, et ce nom particulièrement donné au *quercus*, étant le *robur*, appellé *roure*, et l'*ilex*, l'yeuse. Le chêne jette ses forces plus en tige qu'en branche, montant en droite et grande hauteur. De cette race on en remarque encore deux espèces, différentes seulement, en ce que le tronc de l'une, atteint jusqu'à sept ou huit toises, étant dans un fond qui lui plaise, et l'autre ne va pas plus loin de quatre à cinq toises. De ces deux sortes, celle là produit moins de branches que plus elle s'allonge en tige, qui ressemble à des bouquets sortants à la cime du tronc. Ce sont aussi ceux là qui occupent le moins de place, et qui veulent être plantés plus serrés ; ils desirent même être pressés dans la forêt, et par là être contraints de s'élever, pour chercher la faveur du soleil selon leur naturel. L'une et l'autre espèces à bon droit appellées bois de haute futaye, sont propres en bâtiments, pour les couvertures planchers, en meubles et autres

tres ouvrages de charpente et de menuiserie; aussi pour les appuis des vignes, leurs perches et échalats sont forts serviables. Les forêts de la France sont plus fournies de ces deux sortes de chênes, que des autres, d'où à plaisir on tire de ce bois pour tous les usages, desirable par sa blancheur, madrure, facilité à mettre et à se conserver en œuvre. Le roure est le vrai bois de chauffage, arbre plus abondant en branchage, que nul autre. Il a pour fondement de grosses et fortes racines qui rampent à fleur de terre; le tronc fort et robuste, duquel mot son nom est tiré, massif, dur, grossier, assez court. Il est garni d'un bon nombre de grandes et puissantes branches, noueuses, tortues, écartées, et répandues par dessus la fourchure de l'arbre, occupant une grande place. L'yeuse ressemble plus au roure qu'au chêne, son bois étant dur et solide, et s'étendant plus en branchage qu'à monter droitement en haut; en feuillage rien du tout à aucun d'eux, car il le conserve vert toute l'année, comme l'olivier, par cette raison on l'appelle aussi en France, chêne-vert, au lieu que le roure et le chêne perdent leurs feuilles, comme la plupart des autres arbres. Ils sympathisent ensemble, en ce qu'ils

produisent tous deux du gland, mais l'yeuse le rend plus petit que le roure et le chêne. Par ce mot *ilex*, on entend aussi l'arbrisseau qui porte la graine d'écarlate ou vermillon, dont ces plantes sont dites, *coccifera arbores*, et par les teinturiers *couchilles*. Les Arabes en appellent la graine, *kermès*, et le vulgaire, *cramoisie*, la couleur qu'elle fait, comme s'il vouloit dire *kermesie*. Le houx ou mesplier sauvage, autrement *aquifolium* est de ce rang. De ces trois espèces d'ilex, on en voit abondamment en Languedoc, sur-tout de la première, en plusieurs endroits des grandes forêts, et de la seconde vers Montpellier, dans les lieux déserts laissés en friche, où les pauvres gens cueillent en saison la graine du vermillon. Le plus grand des ce yeuses, tiendra rang dans la forêt, qui s'en rendra très-belle par la verdure continuelle de ses feuilles : comme aussi le taillis de ces arbres, ne peut être que très-plaisant et profitable, recevant en hiver toutes sortes de gibier qui y est à l'abri, à cause de cette éternelle ramure. On remarque plusieurs sortes de gland sur les chênes en général, que Pline met au nombre de quatorze, en comptant pour une, la faîne, produite par le hêtre ou le fouteau dite en latin *fagus*.

Cette différence de glands, est remarquable en toutes qualités : de grandeur, de couleur, de forme, de pesanteur : l'abondance de ce fruit, agreste, provient plus grande des arbres femelles, que des mâles, à cette occasion, leur sexe ayant été distingué par les anciens, comme aussi de tous les autres arbres qui portent le fruit, dont les stériles ou de peu de rapport, ont été estimés mâles, et les fertiles, femelles. Au rang des glands a été mise la châtaigne, par Dioscoride, Galien et autres anciens, appellée gland *sardienne* et *lopimos*, ou *gland de Jupiter*. Ce ne sera pas s'éloigner de ce discours, de faire entendre au ménager, que le signe assuré d'une bonne récolte de gland, est quand ce fruit se trouve court dans son commencement ; ne faisant jamais une bonne fin, celui qui est long en ce tems.

Le châtaignier abonde en fruit sauvage, demeurant en son naturel, dans le bois ; étant enté, il s'y plait autant qu'un autre arbre. Et quoique cela soit excéder en cet endroit, convertissant la forêt en verger, il n'y a néanmoins que du profit, et beaucoup de plaisir de voir les forêts chargées de châtaigniers qui rapportent un bon fruit, et pour les hommes et pour

les bêtes. Outre que l'affranchissement allant plus loin, se rapporte au bois, qui, pour tous les ouvrages de charpente et de menuiserie, surpasse autant celui qui n'aura pas été enté, que le fruit légitime surpasse le bâtard. Ce que le père de famille ne méprisera pas, vu même la facilité d'enter ces arbres, plus grande et moins pénible que de tous les autres, comme il a été vu. Indifféremment tous les châtaigniers ne produisent pas du bois de même sorte, en montant en tige et en s'élargissant en branchage, mais différemment selon qu'ils sont plantés. Il arrive ainsi des ormes, des pins, des sapins, et autres semblables grands arbres, qu'on loge dans la forêt, d'autant plus serrés, que plus on veut les faire allonger en tige, pour bois de haute futaye. Entre ces arbres, le sapin, en latin dit *abies*, surpasse tous les autres en hauteur, et à servir en bâtiment, ne pliant jamais sous le faix. Il faudra les planter en plus large distance si on ne regarde qu'au chauffage, pour avoir abondance de branches, qu'on coupe à cette occasion. Tous ces plantages se font à volonté, cependant sous la propriété particulière des arbres et la remarque du terroir, qui imposent la loi à ce ménage, pour s'y assujétir; de peur que voulant

forcer le naturel de l'un et de l'autre, on ne rende vaine l'entreprise pour dresser la forêt. Au fonds bien choisis, les roures et yeuses seront convenablement plantés de quatre à cinq toises de distance, pour donner lieu aux branches de croître et s'élargir. Aux chênes les plus hauts, il suffira de huit à neuf pieds d'entre deux ; les autres, tenant le milieu, seront moyennement serrés, comme de douze à treize pieds de distance. Cela soit dit pour tous les arbres dont on veut se servir dans la forêt, afin de les poser si près ou si loin l'un de l'autre qu'on jugera être à propos; à quoi l'homme entendu pourvoira par sa prudence, comme aussi il choisira les arbres dont il composera sa forêt, les plus sortables à son terroir.

Il a été montré, qu'en rangeant séparément les espèces des arbres, combien cette singularité cause de beauté et d'ordre dans les taillis. Cette distinction n'est pas moins louable dans cet endroit, qu'agréable, voyant les beaux chênes d'un côté, de l'autre, les châtaigniers, les ormes, les coudriers, les frênes, et si le pays le porte, les pins et sapins, et autres genres d'arbres, faisant des corps séparés par races, divisés seulement par de grandes et droites allées, pour s'y promener à pied,

à cheval, y dresser des jeux de palle mail, et autres agrémens, et afin d'avoir des forêts de toutes sortes, on pourra mélanger dans certains endroits des arbres de différentes espèces, pour rendre la forêt plus agreste, selon que la qualité de cette partie de domaine le requiert. Mais ce sera en avoisinant les arbres avec le moins de discordance que faire se pourra, en recherchant ceux qui symbolisent le mieux entre eux, pour les planter ensemble avec profit. Les yeuses pourront être parmi les chênes, les charmes avec les hêtres, les ormes avec les érables et frênes; les coudriers avec les mûriers; les pins avec les sapins et les mélèzes; et on mélangera ainsi quelques autres, qu'un chacun pourra remarquer selon son lieu, eu égard à l'expérience que la nature même en fait tous les jours. Les arbustes d'espèces infinies, de nom et sans nom, siéront bien parmi les grands arbres qui rendent la forêt touffue, pour la commodité de la chasse et du fagotage qu'on en tirera pour la maison. On ajoutera les arbustes en certains quartiers, non pas entièrement par-tout, afin que disposant la forêt de différentes sortes, elle en devienne plus agréable que d'une seule ordonnance, par

la raison de la diversité. C'est une chose magnifique, que de planter les arbres en quinconces et droitement alignés par rangées, mais aussi il semble que ce soit excéder en délicatesse; ceci appartient plutôt aux arbres fruitiers et privés, qu'aux stériles et sauvages, à cause de la rusticité nécessaire aux boccages et forêts, qui se peuplent plus en gibier, que plus les arbres y sont épais et drus. Or, quelque petite distance qu'ayent les arbres entre eux, étant alignés en tout sens, ils ne paroissent pas si serrés que s'ils étaient confusément plantés, quoique largement; parce que la vue passant par les allées entre les deux rangs, ne s'arrête pas par la rencontre des arbres qui, lui faisant place, se couvrent le tronc l'un de l'autre; ce qui n'arrive pas ainsi dans l'assemblage des arbres confusément plantés; car, par l'opposition des arbres, la vue est arrêtée tout court dès l'entrée de la forêt, de telle manière que, ne pouvant y pénétrer avant, il semble que la forêt est fort touffue et plantée fort épaisse, quoique ses arbres soient mis à une grande distance, et fort éloignés les uns des autres. S'il arrive la perte de quelque arbre de la forêt alignée, (comme toutes choses sont périssables), on

la reconnoît aussitôt qu'un arbre aura manqué, avec autant de difformité, que quand une dent de la bouche saute hors de son rang; ce qui est sans aucun remède, vû qu'il n'est pas possible de replanter de nouveaux arbres en leur place, ne pouvant reprendre parmi les vieux. Ces défauts se remarquent notoirement dans les belles chênayes de plusieurs grandes maisons de ce royaume, qu'avec soin les ancêtres ont fait aligner, ayant demeuré en beauté parfaite, aussi long-tems que leurs arbres se sont comportés unis et vivant ensemble, pas davantage; car dès que quelques-uns d'eux ont quitté leurs rangs, ç'a été dès-lors même que les chênayes ont commencé à perdre de leur lustre, augmentant en laideur par le temps, à mesure de la chûte de l'arbre. Perte qu'on ne craint pas dans la forêt confusément plantée, parce que ces défectuosités n'y paraissent pas, et le plaisir s'y entretient plus long-tems que dans les autres. Par cette raison on plantera la forêt confusément, en distinguant toutefois les races et les espèces des arbres; car, outre la susdite considération, on épargne le soin continuel d'en entretenir les arbres dans leur parfaite vigueur. D'où sort cette liberté, que sans grande perte,

ni toucher à l'honneur de la forêt, pour bâtir, et autres causes, on pourra y couper des arbres par-ci, par-là, dans les endroits les plus touffus, ajoutant à ce profit le plaisir de la promenade par de grandes allées, qu'on épargnera au travers de la forêt en différents endroits, comme il a été dit ailleurs au premier livre, chap. IV. Et afin qu'aucun ornement ne manque à la forêt, il faudra en aligner les arbres dans certains quartiers les plus plats; et par cette variété, la forêt deviendra entièrement magnifique, dans laquelle ayant à choisir pour la promenade, on y trouvera plus de plaisir que si elle étoit entièrement disposée d'une seule manière. Ce sera néanmoins sous cette sujétion, que de conserver chèrement les arbres plantés, alignés pour la bienséance, en les tenant nets par le pied, et modérément élagués par les branches. En commençant la forêt, on aura soin d'en faire vivre les arbres, c'est-à-dire, pendant les trois premières années, de donner ordre, par une bonne culture, de les empêcher de mourir, ou d'en remettre des vifs en place des morts, par l'inutilité du remède; passé ce tems, les jeunes arbres ne pouvant reprendre parmi la foule de ceux du plus grand âge.

Quant au plantage des arbres, il a déjà été montré, comment il se doit faire. On fera les fosses par des trous séparés et de grande largeur, pour donner place aux racines des arbres de s'étendre à l'aise. Leur véritable mesure est de cinq à six pieds, cela s'entend pour les arbres qu'on veut planter au large, car pour ceux qui sont serrés, le rayon est plus commode et de meilleur prix que les fosses séparées; on loge les racines des arbres dans ces rayons ou fossés longs et avec beaucoup d'avancement. On plantera les arbres plus profondément dans une terre pendante et sablonneuse, que dans une plate et argilleuse, dont le moins de profondeur dans terre sera d'un pied et demi, et le plus de deux. La grosseur la plus raisonnable du plant de ces arbres, est comme celle du bras d'un homme robuste, moindre n'étant pas d'une grande utilité, par sa foiblesse, qui causeroit trop de retard aux arbres, et le planteur ne pourroit en tirer aucun agrément, parce que l'âge de l'homme s'écoule, avant que les arbres soient parvenus à quelqu'avancement modéré. Elle sera bonne plus grande, même jusqu'à la grosseur de la jambe, pourvu que l'arbre ait l'écorce tendre, manifestant sa jeu-

nesse : car d'en planter de ceux qui sont déjà vieillis, ce seroit autant de perte.

Les nouveaux arbres ainsi qualifiés, n'auront pas besoin d'appuis, car ils résisteront d'eux-mêmes aux vents : outre cette épargne, on évite aussi le mal que très-souvent leur cause l'approche des poteaux, quand par une trop rude attache et la violence des vents, les arbres sont écorchés. On coupera les arbres en les plantant à cinq ou six pieds sur terre, pour en cet endroit jetter leur premier branchage, dont rien ne sera ôté de trois ans, de peur qu'en contraignant les arbres de monter trop vîte, leur pied n'en restât foible à la ruine de la plante ; mais passé ce terme, l'arbre étant déjà fortifié, on en nettoyera le tronc, et ensuite on le tiendra proprement : comme aussi on élaguera ses branches, en débarrassant l'arbre du superflu. On émonde ces arbres de diverses manières, selon leurs fins différentes. Si ce sont des arbres dont on desire faire une haute futaye, à force de nettoyer on les fera allonger, sous cependant le naturel de la plante et la presse du lieu. Si c'est pour du bois de chauffage, de quelqu'espèce que ce soit, en laissant les branches, et que les arbres soient posés au large, on se satisfera,

et ainsi vous tirerez le service espéré de vos arbres.

Ces arbres sauvages ne peuvent pas beaucoup avancer sans culture, non plus que les fruitiers ; par cette raison, nous les cultiverons diligemment pendant leurs premières années, jusqu'à ce que fortifiés, ils oppriment toutes les herbes et toutes les plantes qui sont contraires à leur accroissement. Le moyen de parvenir à cette culture avec économie, est celui même des fruitiers, représenté dans plusieurs sortes, comme des jardinages, des grains, des vignes. On en employera quelques uns en cet endroit, selon que cela s'accordera le mieux, pour avoir promptement l'agrément des forêts. La vertu de la culture se manifestant, non seulement aux bois des arbres sans âges, et à leurs fruits : il en est de même des glands, qu'en plus grande abondance et plus gros, sortent des chênes du labourage, que des forêts agrestes.

Quoique les arrosemens ne soient pas nécessaires pour les taillis, ni pour les forêts, par le naturel de leurs arbres, néanmoins, ils leur servent de grand ornement, même d'accroît, quand ils sont avantageusement arrosés. Les plantes qui endurent la soif, n'atteignant

jamais une grandeur parfaite, mais seulement celles, qui par un bon tempérament sont entretenues. Celui donc qui aura son terroir, assez fortuné, pour pouvoir l'arroser à volonté, se servira de l'eau en cet endroit, en la faisant découler auprès des arbres; par des petits canaux à ce appropriés, lorsque par la sècheresse de la saison, toutes les plantes desirent l'humidité. Vous ne les ferez pas boire dans un autre tems, et vous ne permettrez jamais que l'eau croupisse au pied des arbres, de peur d'en pourrir les racines. Vous ne ferez pas aussi la faute d'arroser les vieilles forêts, qui ne sont pas accoutumées à l'eau par le danger d'en faire mourir ses arbres, croyant bien les traiter en forçant leur nourriture: avis, que par ma propre expérience, je puis hardiment vous donner, mais seulement vous abreuverez les arbres que dès leur jeunesse vous aurez élevés par ce traitement.

CHAPITRE X.

Des Arbres aquatiques.

ON recherche beaucoup le bois aquatique, à cause de l'utilité de son divers service, et son facile accroissement. C'est aussi là où l'on a recours, pour plutôt que d'ailleurs, être secouru de chauffage; car moyennant l'eau, dans peu de tems, les arbres aquatiques deviennent propres à ce service. Ces arbres aussi sont utiles pour l'appui des vignes, pour les agrémens des jardins, pour faire des cercles aux vaisseaux à vin, en poutres, soliveaux, ais, et à d'autres usages de bâtimens; c'est même sans fin qu'on en tire des avantages; comme d'une source, sortant toujours bois sur bois, quand étant fréquemment coupé, les arbres ne cessent de rejetter. Caton place le bois aquatique entre les principaux revenus de la terre, qu'il commande de bien gouverner, sur-tout le saule ou saux, à la taille, comme à l'article le plus nécessaire de sa culture.

Il y a cinq sortes principales d'arbres aquatiques; le saules, peupliers, aulnes, bouleaux,

osiers. La variété des saules se remarque à la couleur, quelques-uns étant blancs, les autres tendant sur le rouge et tanné dans leurs feuilles, n'y ayant pas grande différence quant au bois. On divise le peuplier en trois espèces, distinctes par ces mots latins, *populus alba*, *nigra*, *et libyca*; et en françois appellés: aubeau, peuplier et tremble (celui-ci dit aussi, *niespe*, dans quelques endroits de la gaule belgique), se discernant par leurs couleurs et leurs grandeurs. Ce que l'on appelle, tremble, vient du continuel mouvement de sa feuille, causé tant par sa forme pointue fendant l'air, que de la longueur de sa queue, quoique cette qualité se voye aussi en celle des autres peupliers, ayant la feuille cottonée d'un côté, mais plus les uns que les autres. Tous ces arbres montent haut, si à ce on les plie, plus cependant l'aubeau et le tremble, que le peuplier et le saule. L'aulne grandit autant qu'un autre arbre aquatique, appellé en certains endroits, verne: c'est aussi toute la conformité qu'elle a avec eux, étant particulière en toutes les autres choses, excepté à produire des chatons, ce qu'elle a de commun avec le saule. Il ressemble en feuilles au coudrier, et à rejetter abondamment du pied. Son bois de nou-

veau coupé, est rouge, et blanchit à l'air promptement après. Il est fort propre à supporter les édifices dans l'eau, où il est de perpétuelle durée, et s'y endurcit, comme la pierre, moyennant qu'il y demeure continuellement sans plus sentir l'air, où il se pourrit dans peu de tems. Les chapeliers et tanneurs se servent de l'écorce de cet arbre pour teindre leur ouvrage en couleur noire. Le bouleau se maintient en hauteur modérée. Il se plante contre les eaux et un peu éloigné d'elles, ainsi que le peuplier.

Quant aux osiers, ils peuvent être logés, entre les arbres et entre les arbustes aquatiques, par les différentes grandeurs de leurs bois, selon leurs espèces, qui sont sans nombre. Y en ayant de plusieurs corps, de grands, de moyens, de petits : de plusieurs couleurs, de noirs, de blancs, de jaunes, de dorés, de rouges, de tannés, de verts : de doux et flexibles, les uns plus que les autres : de francs et de bâtards. Le vège, le tamaris, les saules bâtards et autres arbres aquatiques que la terre produit selon leur naturel de son fond, de son air et de ses eaux, seront placés en ce rôle, étant de sympathie avec les plantes précédentes. On tire de tous ces arbustes beaucoup de service

au

au ménage, même outre le chauffage, ils sont employés à faire des verges pour battre la laine et le chanvre, pour leur apprêt; à faire des paniers et des corbeilles, vans, nasses à prendre du poisson, des cages à tenir des oiseaux, et autres ustensiles de ce calibre. Ils résistent à la violence des rivières, étant plantés sur leurs rives, à cause de leurs fortes racines et de leurs rameaux flexibles, qui obéissent à l'eau, et passent par dessus sans les rompre.

De tous les arbres aquatiques, celui qui desire le plus l'eau, est l'aulne; ceux qui en desirent le moins, sont les peupliers, trembles et bouleaux, les autres demeurant faciles à élever partout, pourvu que le lieu ne soit pas sec, ne pouvant vivre sans une grande humidité, à cause de leur naturel aquatique, dont ils portent le nom. La situation de ces arbres est donc près des rivières, étangs, marais, et autres semblables endroits, choisissant les quartiers les plus élevés pour les peupliers et les trembles, laissant les plus enfoncés aux aulnes, et les modérés aux saules. Les aulnes, aubeaux, peupliers et trembles, seront bannis des prairies, par l'embarras qu'ils y font, (leurs grosses racines et les grands ombrages suçant la substance de l'herbe,) mais on y logera les saules

sur les bords des canaux d'arrosemens, comme étant les moins importunes de toutes ces plantes, leurs racines et leurs rameaux n'étant pas extraordinairement grands. Aux saules on joindra les osiers, par leur naturel qui symbolisent ensemble : j'entends les plus grands, car ceux de la moyenne et de la petite sorte, ne veulent pas être exposés tant au large que cela, mais être resserrés, afin qu'exempts de l'approche des bêtes, ils puissent sans obstacles donner leur revenu. Tous ces arbres aquatiques seront aussi convenablement logés le long des aqueducs des moulins et arrosemens, et partout ailleurs où l'eau découle, auxquels endroits ils ne peuvent manquer de faire une bonne fin. Et ce sera profiter d'une chose perdue, car sans ce ménage, on ne sauroit où employer le fonds. C'est une chose très-belle et très-nécessaire d'en faire des saussayes particulières, peupleraies, aulnaies, oseraies; car avec le plaisir de voir l'assemblage d'un grand nombre d'arbres par races séparées, vous retirez ce profit, que sans hasard, ni confusion, vous faites tailler chaque espèce d'arbres, selon son naturel particulier; en quoi consiste l'adresse de leur entretien, n'y ayant pas grande perte pour l'accroissement, à cause de leur sympathie, ce qui les

fait bien vivre ensemble. Les ramées ou taillis d'arbres aquatiques, sont desirables, attendu leur double utilité. Outre le profit de la coupe, d'où procède une abondance de bois, est celui des lapins, où ils se retirent et multiplient abondamment, ainsi qu'on le voit sur les îles des rivières, quoiqu'ils n'en sortent pas si bons que des garennes sèches.

Le moyen le plus propre pour planter des arbres aquatiques est de branche, si ce n'est l'aulne, qui s'édifie mieux par racine, comme il sera montré. On choisira la branche droite, polie, grosse comme le coude-pied, de la longueur de huit à neuf pieds, pour en fourrer une couple dans terre. En piquant la terre avec la fiche à deux pieds de profondeur, on loge commodément les plantats, en remplissant le trou de terre déliée, afin que le vent n'y entre pas, et en les affermissant si bien, qu'ils ne puissent être ébranlés par aucun événement. Ils se plantent avec plus d'avancement au rayon ouvert, qu'autrement, sur-tout si le terroir est importuné de pierres; auquel cas, le seul moyen de planter ces arbres, est en faisant un petit fossé ou rayon d'un pied et demi de large, et de deux de profond; et là sans rien rogner des plantats, ils s'étendront dans peu de tems.

S'il est question de planter à la fiche en piquant, il faudra accomoder le plantat au trou, en lui rognant un peu de ce qui entre dans terre, seulement d'un côté, lui laissant l'autre entier avec son écorce, pour là prendre racines. La capacité du fonds ordonne de la distance nécessaire entre ces arbres aquatiques, afin de la donner d'autant plus petite, que plus fertile sera la terre, parce qu'elle produit plus de bois que l'autre. C'est pourquoi on pose ces arbres tout près, comme de quatre à six pieds l'un de l'autre, contre les rivières, dans de certains endroits où la terre n'étant que graisse, portée par les ravines, donne une grande abondance de bois. Il est nécessaire aussi d'aviser, comment on a à disposer ces arbres, par lignes droites ou courbes, par distances, distinctes ou confuses, afin que selon les lieux on approprie les arbres, avec un utile ménage. Si c'est sur les fossés et chaussées, c'est sans dispute qu'il convient de suivre l'ordonnance déjà faite. Dans un endroit non importuné par les eaux, ce sera par alignemens et allées droites, où avec le plaisir des belles promenades, les arbres par une juste distribution du fonds croissants presqu'également ensemble, donnent nettement leur revenu. Mais contre les rivières il ne faut pas

s'amuser à ces choses, par le danger de perdre et les dépenses du plantage, et l'espérance de l'avenir, quand les rivières débordées, trouvant le chemin droit dans les allées entre les rangs des arbres, emportent en y entrant à vau-l'eau, les saussayes et peuplerayes, chose bien éprouvée chez moi. On mettra là confusément les arbres, pour qu'ils résistent mieux aux inondations, que moins de prise, les eaux auront sur eux, ainsi unis ensemble. Qu'aucun bétail ne se fourre parmi ces arbres nouvellement plantés, tant par le mal qu'ils y font en les broutant, qu'en les frottant, l'un et l'autre les faisant dessécher dès le commencement, plus certainement néanmoins le dernier, que le premier, car la trop rude approche des bêtes, sur-tout des grosses, ébranlent tellement les jeunes arbres que leurs racines s'en rompent.

Ne faire sursaillir de terre ces arbres aquatiques que de six ou sept pieds, comme il a été dit, appartient proprement à ceux de coupe ordinaire pour le chauffage et autres services. Car ceux qui sont destinés à haute futaye pour les bâtimens, sont plantés avec toute leur longeur, sans leur rogner rien de la cime, et ils montent à plaisir; pourvu aussi qu'en les tenant nettoyés le long du tronc, on y laisse toute la substance

à ce seul jet, sans espoir d'autre bois, que ce peu qui sort de ces émondes. En un mot, du maniment de ces arbres, dépend leur service. Si on en veut faire dès ramées, comme taillis, on les plantera épaissement, et ensuite par la coupe, on les tiendra bas. Si ce sont des arbres de haute futaye, on les plantera un peu plus au large, et en les tenant nettoyés, comme il a été dit, ils prendront la montée. Si c'est du bois de chauffage, et afin d'en tirer des perches et des lattes au support des vignes et à l'ornement des jardins, on leur donnera un peu plus de place qu'aux précédens, en leur façonnant la tête de la hauteur dite, d'où sera tiré le revenu par années. Il faudra se résoudre à ces desseins dès le commencement, pour ne rien faire mal à propos. Ces arbres seront tenus nettement pendant leurs deux premières années, en les déchargeant de tous les jets qui croissent dans les mauvais endroits, qu'on ôtera à la main sans ferrement, pendant le printems, avant qu'ils soient endurcis.

L'aulne se plante par racines avec plus d'avancement, que par branches: ainsi préférant l'un à l'autre, on tirera des rejettons enracinés du pied des vieux aulnes, de la grosseur du bras, qu'on plantera à un pied dans terre, pas

plus avant, sur laquelle les ayant coupés rondement à demi pied, ils croîtront à plaisir. Ce sera dans un lieu choisi, selon le naturel de cette plante, c'est à dire, aquatique ou marécageux, ne pouvant souffrir la disette d'eau. Moyennant cela et que le bétail soit pour jamais banni de l'aulnaye, ne doutez pas que les aulnes ne croissent et n'y multiplient très-bien : chose qu'on ne pourroit espérer si les bêtes rongeoient les jets sortant d'autour des grands aulnes, qui sont toujours en abondance, et qu'il est nécessaire de conserver, non seulement par l'espérance d'en tirer du plant, que du bois pour plusieurs usages.

Le naturel des aulnes est de s'élever droitement en haut; pour les y exciter, il sera bon de les nettoyer par bas, en leur ôtant tous les rejets superflus : non pas que cela soit nécessaire, parce que les arbres d'eux-mêmes, surtout étant plantés près l'un de l'autre selon leur desir, les expulsent en les faisant dessécher, à mesure que la tige s'élève en haut. On prendra toutefois garde d'y mettre le feu avant que les arbres ayent atteint la grosseur du bras ou de la jambe, de peur de les faire verser par terre, comme il a été dit ailleurs, sur le propos de l'entretien des arbres de la forêt.

CHAPITRE XI.

Des Arbustes aquatiques.

CES arbres étant de différentes espèces, on les logera aussi diversement. Les grands osiers pourront être parmi les saules ; mais les moyens et petits, non ailleurs que dans un endroit clos, afin de n'être pas exposés au bétail, dont la morsure les fait entièrement périr. Leurs bons services méritent bien ce petit soin. Les osiers souffrent aussi diverses situations, car ils croissent en lieu sec et humide, cependant avec plus de rapport dans ce dernier que dans l'autre, selon l'expérience de tous les jours. Les osiers moyens et petits, sont les plus desirables, à raison des bons liens qu'ils produisent, nécessaires pour l'attache des vignes, des treilles, des arbres, des cercles à tonneaux, et à d'autres différens et utiles usages ; ne les rendant pas si francs ceux de la grande sorte, qu'on loge avec les saules, comme étant de leur race. Columelle comprend tous les osiers sous le nom de saules, et en fait trois espèces principales, qu'il appelle grecs, gaulois,

sabins ou amerins. Donnant au premier la couleur blonde ou jaune ; au second celle de pourpre, et au dernier la rouge. Nous en voyons aujourd'hui de plus de couleur, comme il a été représenté, selon que toutes choses se raffinent par le tems, les autres qualités variant aussi par l'art. Les osiers entretenus bas, ayant leur tête près de terre, comme la vigne, de cette sorte sont de meilleur rapport, que ceux qui sont élevés, parce qu'ils produisent les liens plus longs qu'eux et en plus grande quantité.

Nous accomoderons ainsi les plus doux, les plus flexibles et les plus forts, qui sont les qualités requises à tous les osiers : sans entièrement s'arrêter à la couleur, de toutes y en ayant de bon service, pour les rendre par ce traitement encore plus valeureux. Il s'en trouve communément de forts bons des jaunes dorés et des blancs, que l'on recherchera soigneusement pour s'en approvisionner : en distinguant aussi ceux qui sont propres à lier les vignes, arbres et autres plantes vives, d'avec ceux qui ne sont bons que pour les choses mortes, comme les perches, les échalats de vignes, les treillages, cercles à tonneaux et autres choses semblables, qui n'ayant besoin que d'être fermement atta-

chés, n'ont point à souffrir si serrés qu'ils soient; au lieu que les plantes vives s'offensent quand elles le sont trop. Serrer trop ou peu ne procédant pas toujours de la main du lieur, mais le plus souvent de la vertu du lien, qui se resserre ou se lâche à mesure qu'il se dessèche, fait qu'on recherche les différens naturels des osiers, pour les employer diversement selon les ouvrages. Nous nous pourvoirons donc de toutes sortes d'osiers, puisqu'en ménage, on a besoin de tout, en les distinguant dans l'oseraye par races séparées, tant pour l'utilité, que pour la bienséance. Et on accommodera l'oseraye, non seulement pour le service, mais encore pour le plaisir, si à ce l'on destine les osiers, en les disposant en espaliers, tonnelles, berceaux, cabinets et semblables gentillesses du dessin de l'habile jardinier, tant l'osier est pliable. La raison qui fait que l'osier croît dans les vignes et terres plus sèches qu'humides provient de la facilité de sa nourriture, s'accommodant par-tout, quoique suivant le nom d'aquatique qu'il porte, il endure difficilement la soif. Par cette raison, nous nous affectionnerons après les osiers, si nous n'avons pas l'eau à propos, afin de ne pas forcer leur naturel, mais seulement nous nous en fournirons pour

la nécessité. Au contraire étant dans un lieu moite ou arrosé, nous ferons cas de ce ménage, pour le service de la maison, et pour les deniers qu'on tire chaque année de la vente des osiers. La manière de planter les osiers est celle des autres plantes aquatiques, savoir, par branches, en les fourrant dans terre à la fiche ou au rayon. C'est de nécessité qu'il faut que le rayon joue dans un lieu pierreux et sec; ce sera à volonté dans un autre endroit, pour employer l'une et l'autre manière: y ayant toutefois du choix, par le profit des osiers, qui reprennent mieux et jettent plus de bois, étant plantés en fossé, que s'ils étoient seulement piqués dans terre avec la fiche. Les osiers craignent la morsure des bêtes plus que toutes les autres plantes aquatiques, c'est pourquoi on les loge en lieux clos, jardinages, vignobles et autres semblables.

On plantera par le même ordre, le vège, le tamaris, l'osier sauvage et autres arbustes aquatiques servants à plusieurs choses. Mais ce sera en leur donnant quartier, selon leurs mérites particuliers; surtout au bord des eaux pour retenir leurs ravages.

Le tems le plus propre à planter toutes sortes d'arbres et arbustes aquatiques, est à la fin du mois de janvier, et par tout celui de février,

les grandes froidures étant passées, qui les endommagent quand par une nouvelle tranche, elles trouvent une entrée dans leur grande moëlle.

Quant à leur culture, il ne faut pas une grande peine, car les saules et osiers qui sont dans les prés, n'en ont besoin d'aucune, non plus que les autres arbres plantés près des eaux ; la fertilité du fonds suppléant à leur nourriture : outre que le labeur ne pourroit là être que préjudiciable, par la perte du foin du pré, et par le danger de donner prise au ravage des eaux trouvant leurs bords élevés par la culture. Nous labourerons seulement ceux qui sont logés à l'entour des terres à grains et en d'autres semblables endroits ; ce qu'on fera sans défense expresse, puisqu'en même tems, le fonds se cultive pour les semences. C'est une chose où il faut trop de soin, que de s'opiniâtrer à dresser les saussayes, peuplerayes et aulnayes sur des lieux montagneux et secs, par le peu de profit qu'on auroit à en espérer ; n'étant pas possible de faire par aucun art, que cent arbres plantés par force dans un endroit, rapportent autant de bois, que seulement dix, étant dans un lieu convenable à leur naturel ; ce qu'on ne pourroit essayer aussi sans une grande et im-

portune dépense, à cause de l'arrosement continuel et du fréquent labourage, que de nécessité, il faudroit y employer. Cette pénible diligence discontinuée pour peu que ce fut, précéderoit de bien près la mort certaine des arbres. Le père de famille avisera donc, pour que trop de soin ne le mette pas dans l'erreur en cet endroit, afin d'employer toujours ses travaux en choses utiles. Comme aussi il ne laissera vide aucune partie de son héritage, propre au bois aquatique; mais il en remplira tout le trop humide et marécageux de sa terre, qui ne peut être épuisé pour le labourage, en s'assurant que ces fonds ne pourroient être employés à un autre usage plus profitable.

CHAPITRE XII.

De la coupe des Bois.

Comme il y a de la différence à planter généralement les arbres, à cause de leurs naturels differens, nous en tirons aussi différemment la dépouille. De là vient qu'on coupe plus librement pendant l'année, du bois des arbres secs, que des aquatiques, auxquels on n'ose

toucher qu'à certains termes fixes, de peur de les offenser, tant ils craignent d'être taillés mal à propos ; au lieu qu'aux secs on y va sans une grande retenue, on les étête cependant avec moins d'égard que la chose ne mérite, d'où il arrive souvent que les arbres en sont lourdement secoués, jusqu'à mourir. Il ne faut pas profiter en conséquence de cette grande liberté, mais là en reformant, ordonner les vraies saisons, ou seulement le père de famille ait à faire ses provisions de bois, et jamais dans un autre tems de l'année mettre le fer| dans ses taillis et forêts, ou ce seroit par nécessité, pour en tirer quelques pièces de bois, chevrons, perches, et autres semblables. Par ce moyen il maintiendra ses arbres en bon état, pour durer plusieurs générations. Les extrémités des froidures et chaleurs sont à éviter en cet endroit, de même que les neiges, bruines et pluies, pour n'entreprendre de couper aucun bois pendant ces intempéries. C'est pourquoi on a remarqué trois saisons de l'année propres à ce ménage, qu'on employera. Le commencement de l'automne, le commencement de l'hiver, et le commencement du printems, en jours calmes et non importunés des injures du tems. Vous

ferez couper des bois dans vos forêts dans ces saisons, ce qu'il faudra pour vos provisions. Vous aurez soin aussi de ne pas couper indifféremment par-tout, mais sur les arbres surchargés de branchage, auxquels il est profitable d'émonder. Le point de la lune est à remarquer, pour dans le croissant tailler le bois de chauffage, et en décours celui des bâtimens. Le croissant vise au profit de l'arbre, rejettant mieux ensuite, que s'il étoit coupé en décours. Et le décours, pour la durée du bois coupé, qui demeure plus longue en œuvre, et est moins sujet à la vermoulure, que s'il étoit pris dans le croissant, comme il a été dit ailleurs, chapitre VII du Ier. livre. Ainsi puisque le bois de chauffage doit bientôt se consumer au feu, la considération de l'arbre est plus nécessaire, que celle des branches, coupées. Comme aussi avec raison, on doit aviser à la durée du bois du bâtiment, par l'observation du point de la lune, puisque nos ancêtres l'ont ordonné ainsi. Les bois qui servent pour les cercles des tonneaux seront mis à ce rang, les appuis des vignes et des treillages, si cependant d'eux-mêmes ils sont de durée, comme par la France, le chêne y sert fort long-tems. Ces restrictions de lune n'ont

pas lieu pour le bois mort, ni pour le bois-chablis, qui est celui qui est presqu'abbattu par le vent, car on peut les prendre en tout tems, en coupant à pied les arbres qui ont manqué. De même les branches qu'on voit sécher au bout des arbres seront ôtées à mesure qu'on s'en appercevra. Cependant ce sera faire du profit à l'arbre, si avec le mort, on coupe un peu du vif, vu que par ce moyen l'arbre sera excité à se réparer en rejettant de nouveau. Dans ce cas, il conviendra de s'assujettir aux saisons et lunes remarquées. Il n'est pas besoin pour le chauffage ordinaire, d'étêter entièrement les ombres, mais seulement en les nettoyant, d'en prendre les branches superflues, qui satisferont à la provision d'une bonne maison, étant médiocrement pourvue de forêts, dont les arbres ne souffrant aucun changement, se représenteront toujours dans le même état, pourvu aussi que les branches en soient également coupées, c'est-à-dire, autant d'un côté, que d'autre, pour également faire recroître l'arbre en se réparant. A cet effet, généralement par toute la forêt, vous prendrez du bois sur les arbres qui auront besoin d'être nettoyés, afin de faire d'une pierre deux coups : par ce moyen les arbres

arbres en vous donnant du chauffage, en croîtront d'autant plus, pour toujours fournir une nouvelle matière. Les arbres qui sont parmi le labourage seront épargnés, tant que le bled semé demeurera au fond, de peur de l'offenser, par le trépis, attendant de servir leur quartier, cet embarras levé. Pendant ce tems vous vous fournirez de bois, outre celui de la forêt, des arbres qui se trouveront dans les terres de relais, et par ce moyen, sans aucune perte, vous serez satisfait en cet endroit. Si vous êtes mais grement fourni de bois, il faudra manier vos arbres secs, presque comme les aquatiques, en les dépouillant entièrement de branchage. Mais ce sera par années, pour à chacune en étèter tel nombre que votre forêt pourra souffrir, ce qui pourra être la quinzième ou vingtième partie, afin de donner le loisir aux arbres de se revêtir, ne pouvant entièrement le bien faire en moins de tems, ou ce seroit que par le bienfait du fonds, les arbres rejettâssent plus qu'à l'ordinaire. Quant aux arbres de haute futaye, vous ne pouvez en tirer un grand avantage pour le chauffage, parce que leur bois principal consiste en tige. On peut seulement se servir de quelque peu de branches qui croissent le long du tronc, que pour

les nettoyer, afin de les faire monter, on coupe au besoin.

On gouvernera de même les arbres du taillis, quant à la lune, non à la forme; car sans s'arrêter à émonder, il faut entièrement prendre tout le bois de la partie du taillis propre à couper, en la taillant près de terre, selon le naturel du bocage. Cela est cause qu'il faut y aller plus fréquemment que dans les forêts; car les arbres ayant leur tête basse, ils tirent plus de nourriture de la terre, que si elle étoit aussi élevée que ceux de la forêt. Le taillis sera recoupé de six en six ans, plus ou moins, selon la vigueur du terroir, qui sera réparti en égale portion, pour chaque année en prendre une; par ce moyen, vous ne pourrez manquer d'avoir toujours abondance de bois. Il seroit à souhaiter que jamais aucun bétail n'entrât au taillis, par le mal qu'il y cause avec les dents et les pieds. Cependant, si la nécessité contraint le ménager d'une autre manière, vous aurez au moins soin que le bétail n'approche de trois ans la partie coupée, à peine de voir votre taillis dépérir, et d'en attendre en vain les rejets. Les instrumens de ce ménage sont des haches et des doloires bien tranchantes, avec lesquelles ou coupera le bois de tous

côtés, de peur d'en rien écorcer, ni éclater. Vous serrerez à l'abri le bois coupé pour votre provision, pour là, le prendre pendant l'année selon le besoin ordinaire. Si le logis manque, on sera forcé d'entasser le bois à découvert par de grands monceaux bien serrés, façonnés en pointe, ou en dos d'âne, pour les garantir autant qu'il sera possible de la pluie et des neiges. Et afin que malgré le tems vous ayiez toujours du bois sec pour votre chauffage, il faudra en réserver une petite quantité dans la maison à couvert, en certain lieu destiné pour cela, qu'on tiendra plein, en y remettant du bois pris des grands monceaux de la campagne, de jour à autre à mesure qu'on en consume pour le service ordinaire. Par ce moyen on suppléera au défaut des couvertures, si on n'en a pas à suffisance. Avant que d'entasser le bois, on en fera la destination, non pas tant des espèces des arbres que de la qualité des tronçons, en mettant d'un côté les grosses buches, et les bois de fente et de moule : de l'autre, les fagots, bourrées, et cotterets, que vous aurez, dès la forêt, ainsi fait accommoder, et vous trouverez tout cela prêt pour votre service, à mesure du besoin, séché et assaisonné à propos. Sur toute votre

quantité de bois, vous choisirez le plus propre, dont vous aurez affaire, pour les cercles des tonneaux à tenir le vin; pour le support de vos vignes, treillages et arbres, que vous ferez serrer à couvert, pour être employé au besoin.

Les feuilles de plusieurs arbres des forêts et taillis servent à la nourriture du bétail. Celles de l'orme et du frêne sont les meilleures pour les bœufs et les chèvres, en leur en donnant en hiver, non pas tant pour l'allongement du fourrage, que par friandise de pâture, que le bétail aime autant que l'avoine, dont le ménager fait grand cas. Pour les conserver, il n'est pas besoin d'en cueillir la feuille, comme on fait de celle des mûriers, mais la laisser sur le bois même qu'on coupe des arbres en jeunes jets, les mettant par bottes, qui étant séchées au soleil ou à l'ombre, sont portées reposer à l'abri, jusqu'au besoin. Ce qui se trouve de même en étêtant les arbres, est mis en bottes à l'effet susdit : si on n'en étête aucuns, pour ce ménage, on choisira les nouvelles branches propres au feuillage, généralement sur tous les arbres de côté et d'autre, de chacun un peu, qu'on coupera près du tronc, ainsi que cela s'accordera le mieux, avec de bonnes serpes,

comme si on élaguoit des fruitiers, dont les arbres n'en seront nullement incommodés. Le tems de faire la provision de feuilles, est à la fin d'août, ou au commencement de septembre, dans le décours de la lune, ce qui pourra s'accorder avec la coupe de l'automne; car dans les autres, cela ne peut avoir lieu, les arbres étant alors dépouillés de feuilles. On tire un double avantage de ce ménage; car après que le bétail a mangé la feuille, le bois restant est porté à la maison pour brûler, ce qui est autant de gagné pour le chauffage.

S'il arrivoit de faire la vente de bois de chauffage aux marchands pour la fourniture des grosses villes, où ils le transportent par eau, ou par terre, selon les commodités du charroi, comme c'est l'usage de plusieurs bonnes maisons de ce royaume, dont comme d'un liquide revenu, on tire beaucoup d'argent, vous aurez soin que l'appât de l'argent ne vous trompe pas, et que l'importunité des marchands ne vous fasse pas permettre de couper plus de bois, que la portée de vos forêts, de peur qu'en excédant elles ne demeurent désertes et par trop dépouillées; mais il faut plutôt tomber dans l'autre extrémité, et en vendre moins que trop: par ce

moyen, vos forêts se trouveront toujours bien remplies, et il vous restera la liberté d'en vendre quand il vous plaira. Vous aurez aussi soin de ne pas souffrir aux coupeurs de bois l'entrée de vos forêts, que dans les tems et points de la lune remarqués : autrement leur avarice vous seroit préjudiciable, quand pour gagner du tems, ne visant qu'à leur avantage, ils prendroient vos bois en mauvaise saison, dont la forêt auroit à en souffrir. Avec un pareil soin vous pourvoirez à retirer les écorces des jeunes chênes et autres arbres, dont vous aurez fait vente aux tanneurs et teinturiers ; de même de celles du liège et autres dépouilles des forêts, selon la commodité des pays, afin que ce ménage soit fait en saison, et avec l'art et la loyauté requis, pour la conservation des forêts et taillis, à quoi vous devez viser, ayant égard à l'espérance de l'avenir.

La crainte d'offenser les arbres aquatiques, en les taillant, procède de leur grosse moëlle, qui exposée à l'air par la tranche, donne entrée aux froidures dans l'arbre, très-souvent à sa ruine ; mal qui n'est pas autant à craindre dans les bois et forêts des taillis, par leur grande force, ce qui fait qu'on est moins re-

tenu dans leur coupe, qu'en celle des aquatiques, comme il a été vu. C'est pourquoi évitant le péril de tout gâter, on ne met le fer dans ces arbres aquatiques, que devant ou après les froidures. La coupe devant l'hiver est encore inventée pour la nécessité ; car ayant besoin de bois, à cause du prochain froid, sans avoir tant d'égard aux arbres qu'à l'avantage du chauffage, on ne fait pas difficulté d'en couper alors une partie. Sans cette considération, on ne pensera pas à tailler aucun arbre aquatique, dans un autre tems qu'à l'issue de l'hiver, pour être sûr de bien faire l'ouvrage ; attendu que toutes ces difficultés vaincues, les arbres se revêtent aussitôt par la douceur de la prochaine primevère. Par ces termes limités, on est contraint de faire une ou deux fois l'année provision de bois aquatique, comme du bled, du vin et autres denrées, où il est nécessaire de s'arrêter, de peur qu'en voulant se dispenser de tailler ces arbres hors de saison, cela ne les fît périr : étant une chose très-assurée, que peu de saules qu'on ébranche dans la sève ou dans les grandes froidures, se sauvent. On choisira les plus robustes de ces arbres pour être coupés devant l'hiver, afin de mieux résister aux injures prochaines,

que les jeunes et les minces ; en quoi aidera l'avancement en cette action, c'est-à-dire, de ne pas attendre que le mauvais tems presse, mais en le prévenant y mettre la main dans les beaux jours restants de l'automne : par ce moyen la playe séchée et endurcie devant l'arrivée des froidures, en préservera les arbres. Dans ces deux saisons, il faut observer le point de la lune, remarqué dans la coupe des arbres des forêts et taillis, et ne pas s'en dispenser. La vertu de la lune se manifeste notoirement sur les saules, qui produisent leurs perches plus longues et plus droites, si on taille les arbres dans le croissant, plutôt qu'en décours. On fera encore ce choix du croissant, en en prenant la meilleure partie, qui est lorsque la lune est dans son premier quartier, la moitié juste se montrant droite et sans cornes ; ce qui peut être pendant trois jours, pas davantage : plusieurs ayant éprouvé que ces arbres rejettent suivant l'état de la lune, plus abondamment et plus droitement dans sa montée que dans sa descente, et en perfection de droiture, en taillant les arbres au point susdit. On doit aussi bien remarquer la douceur des jours pour cette action, les arbres aquatiques ne pouvant souffrir d'être taillés, quand il pleut,

ou neige tant soit peu, ou quand il vente extraordinairement.

Les arbres produisent selon la portée du fonds, plus abondamment dans un endroit que dans l'autre. Si c'est dans un terroir fécond, gras et abondant, la véritable taille de ces arbres aquatiques est de trois en trois ans, ayant dans ce tems rejetté en suffisance pour les redépouiller. Dans un endroit moins vigoureux, on attendra une ou deux années davantage, comme l'effet le guidera. Après la remarque du tems, il faut montrer la façon de la coupe, en quoi consiste l'adresse de ce ménage. C'est ce que Caton remarque si particulièrement, et qu'il recommande si soigneusement au ménager, sur-tout à l'égard des saules, qui plus que tous les autres arbres de cet ordre, craignent le mauvais traitement, comme il a été dit. On laissera des chicots ou tronçons longs de demi-pied ou plus, sur la tête des arbres, sans souffrir qu'on coupe les perches près du tronc, tant pour éviter que l'air entre par la tranche de l'arbre, ce qui le dessécheroit, comme on voit qu'il en meurt toujours quelques doigts près d'elle, que pour donner aussi moyen à l'arbre, de rejetter facilement et promptement par le travers du jeune

bois laissé sur les chicots ou tronçons. Par ce moyen, l'arbre en se conservant se revêt abondamment de nouveaux rameaux, et promptement : produisant plus de bois dans le mois d'avril, qu'il n'en pourroit avoir dans celui de mai, en l'ayant par une trop juste coupe, contraint à rejetter par le travers de son écorce, dure et envieillie. Nous nous résoudrons donc du fonds, sur le rapport, afin de savoir ce que nous devons tailler des arbres pour années, par dans chacune en couper le tiers, le quart, ou une autre portion de notre nombre, telle que de raison. Il n'est cependant pas défendu, d'en prendre quelques perches, chevrons, ou autre pièce, pour les ouvrages nécessaires, hors de cette distribution et des saisons de la coupe, comme il a été dit des arbres des forêts et taillis, sans cependant tirer cette liberté à conséquence. Les ramées ou bas taillis de ces arbres seront gouvernés de même, dans la coupe et la portion de chaque année, suivant l'avis que l'on aura pris sur cela par la suffisance du terroir.

On fera trois parties de la dépouille de ces arbres, et chacune sera mise à part. Savoir, les plantats pour en conserver la race, les perches, les lattes, les piquets et autres soutiens des

vignes et ornemens des jardins ; et le bois de chauffage. Les branches destinées à planter, rognées à leur juste mesure, seront exposées dans l'eau, jusqu'à ce qu'on les employe. On retirera les appuis des vignes en lieu convenable à couvert ; et le reste assorti pour le chauffage, en gros et menu bois, bottelé ainsi qu'il appartient, sera serré sous les couvertures ; et si cette commodité manque, il demeurera entassé dehors en grands monceaux, et autrement accommodé, comme j'ai dit des bois secs, pour le retirer au besoin de cet endroit.

On cueillera dans le tems les feuilles de ces arbres aquatiques, et on les retirera de la même manière que celle des arbres secs, pour de même les conserver en hiver, afin d'en nourrir le bétail ; dont les meilleures, pour le même bétail, viennent des saules et peupliers, les agneaux et les chevreaux particulièrement s'en nourrissent avec plaisir et profit.

Quand j'ai parlé du bois pour les bâtimens, je n'ai pas entendu montrer la façon de leur coupe, ni leurs divers appareils pour la charpente et la menuiserie ; mais seulement donner avis au ménager, de ne pas souffrir qu'on coupe aucun bois pour être employé en ses

ouvrages, à cause de la considération de la durée.

Quant aux osiers, la récolte de leur rapport est un peu différente de celle des précédentes plantes, vu que leur profit consiste principalement, en liens, sans grand espoir d'en tirer du bois pour le chauffage. C'est pourquoi chaque année, on les dépouille entièrement de leurs jets, en retirant tout ce que les arbres rapportent en ce tems; car d'attendre davantage, leur grosseur les rendroit peu pliants, et par conséquent inutiles pour ce à quoi ils sont destinés; en quoi ils diffèrent des autres plantes aquatiques, de même dans la façon de leur coupe, et en leur tems; et tout cela par l'égard que l'on a à la durée des osiers en œuvre, puisqu'ils servent pendant plusieurs années, sur-tout en tinnes et tonneaux. La façon de leur tranche sera d'être coupés ras à la tête de l'arbre, sans y laisser aucuns chicots, comme l'on fait sur les saules et les peupliers; vu que les osiers n'ayant pas besoin de gros jets, comme il a été dit, mais de déliés et subtils, ils sortiront plus minces et plus pliables par le travers du vieux bois et endurci, qu'ils ne feroient du nouveau laissé sur les chicots. L'état de la

une aide aussi beaucoup à cela, car les arbres taillés dans le croissant repoussent plus vigoureusement, que dans le décours, ainsi qu'il a été montré dans les précédents ; par la taille du décours la vertu des osiers à rejetter, est entièrement rabattue, au profit des liens, qui en sortent plus souples et plus serviables, et de plus longue durée en œuvre, que s'ils étoient taillés dans le croissant. C'est aussi un point notable pour l'augmentation de la valeur des liens, que de les cueillir en parfaite maturité ; c'est pourquoi les osiers ne seront point tondus devant le commencement d'octobre, parce qu'alors leurs rejets, auront atteint leur entier accroissement. On ménagera mieux toutefois, en attendant l'issue de l'hiver, pour l'arbre et pour les liens : car dans cette coupe tardive, l'arbre est exempt de la crainte des froidures, et les liens en seront d'un meilleur service, que plus ils auront eu de loisir d'achever de se nourrir sur leur mère. Le père de famille n'étant pas toutefois par cette attente, privé d'en pouvoir tirer de jour à autre pour les nécessités ; mais ce sera avec une telle considération, que le moins qu'il y touchera devant ce terme sera le meilleur.

Si cette taille si rase et si juste, rapporte des liens doux et flexibles, comme l'on desire, aussi leurs mères en reçoivent le dommage représenté sur le propos des saules et des peupliers, c'est-à-dire qu'elles se donnent beaucoup de peine à reproduire de nouveau, se dessèchent et tarissent à la longue. Pour prévenir cette perte, il sera bon de laisser à la tête de chaque arbre, un ou deux brins, longs chacun de deux ou trois pieds; et les reployant et recourbant entr'eux en archet, comme la vigne accommodée à lignolot, laisser par là rebourgeonner les osiers; afin que par la tendreté de ce nouveau bois, les osiers puissent se renouveller. Il n'y a aucune sujétion en cela, n'étant pas contraint de réitérer le remède chaque année, mais seulement, lorsqu'on s'appercevra que la plante se desséchant, en a besoin : comme aussi on a la liberté de couper partie ou le tout de ce renouvellement, quand on voudra. Par ce moyen, les osiers se maintiendront très-bien, et en état pour servir de longues années; et de ces mêmes brins laissés, on en prendra au bout de deux ou trois ans, du plant pour en faire de nouvelles oserayes; ce que prévoyant, on ne recourbera nullement ces brins-là, mais on les laissera

droits, afin de les accommoder plus proprement en terre. Les osiers coupés de leur mère (le nom d'osier étant commun à la plante et au jet) seront sur le champ embottelés, c'est-à-dire, mis en bottes ou faisceaux assez grands, et ensuite serrés sous un toit à couvert, dans un lieu ni venteux, ni sec, ni humide, mais tempéré, pour être gardé en cet endroit toute l'année, et les y prendre au besoin. Les plus gros seront refendus en deux, trois ou quatre pièces, selon leurs facultés; ménage, que par économie on fait dans les jours pluvieux, le soir et à d'autres heures perdues, pour ensuite être employés en saison, à lier les cercles des tonneaux à vin, et des cuves, à faire des paniers, des vans, des couvertures de bouteilles, et autres meubles; pour la vigne, le jardinage, pour dresser et entretenir les arbres et les treillages.

Si vous avez des osiers qui ne vous plaisent pas, vous les changerez facilement par l'enture; et par là vous convertirez les saules en osiers, en quoi il y a de l'avantage, non seulement par l'abondance du bon rapport, mais pour éviter l'importunité du bétail, qui n'a aucune prise sur les osiers insérés sur les saules, par la hauteur de leur tête. Le canon est la vraie

façon de cette enture, et la fin de mars ou le commencement d'avril, le meilleur tems. Il m'a paru nécessaire de vous donner avis de cette chose, quoique hors du rang des autres entes, pour ne rien oublier de ce qui appartient au maniement de cette plante utile.

Pour finir, je dirai que les jurisconsultes appellent, mort-bois, les arbres qui ne portent pas de fruit; se distinguant par là, tous les arbres sauvages, les uns des autres.

Fin du septième Livre.

THÉATRE D'AGRICULTURE.

LIVRE HUITIÈME.

CHAPITRE PREMIER.

De l'usage des alimens en général: particulièrement de la provision des vivres pour toute l'année.

La fin de notre agriculture, est d'être nourri et entretenu des biens que par elle Dieu nous donne, dont l'usage est d'autant plus agréable à l'homme, qu'il reconnoît mieux la bonté du père céleste, au soin qu'il a de lui fournir non seulement les choses qui lui sont nécessaires, mais délicieuses, autant qu'il en a besoin pour se maintenir et conserver en bon état. C'est

à quoi se rapportent toutes sortes de négoce; d'avoir de quoi manger, boire, se vêtir, se loger, se secourir en cas de maladie, se réjouir, mais plus particulièrement à l'agriculture, d'où immédiatement sortent les différens alimens qui servent à ces choses. Or puisque par une soigneuse et pénible culture, nous tirons de la terre ces riches trésors; par une conséquence nécessaire, nous devons nous instruire du moyen juste de les employer à la gloire de Dieu, pour user et ne pas abuser de ses biens. Et quoique tout le monde se serve du rapport de la terre, cependant c'est avec raison que des avis salutaires peuvent être donnés et reçus sur cette matière, d'autant plus à rechercher que chacun desire de s'accommoder avantageusement chez soi.

Nous faisons nos provisions en saison; ce n'est pas tout, car avec la même dextérité, il faut savoir bien nous conduire en les détaillant, pour nous en servir avec libéralité et économie, afin que la dépense honorable et ordinaire continue son train sans interruption.

A cet effet, on serre les bleds au grenier, les vins à la cave, les chairs au charnier, les fruits des arbres, des jardins, huiles, miels, et autres choses semblables, dans leurs réservoirs. Ainsi

en gros, une fois l'an, l'agriculture remplit la maison, et en détail, chaque jour la consommation la vide. Par cette cause, nous pouvons dire avec raison, que l'un des principaux articles de la science du ménage, est d'entendre ces choses; en quoi nous trouverons d'autant plus de profit et d'honneur au bout de l'année, que plus la recette aura surpassé la dépense. C'est à quoi le père et la mère de famille s'étudieront, selon leurs qualités distinctes, afin que rien ne manque à leur maison pour la décorer et la maintenir honorablement.

L'antiquité a ordonné à la femme, la charge de la maison, et à l'homme celle de la campagne; c'est ainsi que nos ancêtres ont disposé des choses rustiques, (appropriant sagement l'ouvrage à l'ouvrier) Ce sera la mère de famille qui disposera de la distribution des vivres pour la dépense ordinaire, néanmoins avec la communication de conseil nécessaire à tout ménage bien dressé: étant quelquefois à propos, selon les rencontres, que l'homme dise son avis et se mêle des moindres choses de la maison, et la femme des plus sérieuses. Au tems passé, quand on vouloit louer un homme, on le disoit bon laboureur. C'est aussi alors la plus grande gloire de la femme, que d'être es-

timée bonne ménagère : le tems même n'ayant pu éteindre cette louange, elle est encore en telle réputation, que celui qui veut se marier, après les marques de la crainte de Dieu, et la chasteté, par dessus toutes les autres vertus, il cherche en sa femme le bon ménage, comme un article nécessaire pour le bonheur de sa maison. Ce nom de ménage est donné sans figure, comme par excellence, à ce dont nous discourons en cet endroit ; néanmoins par lui on entend toute la famille : particulièrement dans plusieurs endroits de ce royaume, les petits enfans sont appellés, ménage. On appelle aussi ménage les meubles et ustensiles de la maison. Et la substance en est si nécessaire dans toutes les actions, que de ce nom est dérivé le verbe, ménager ; dont nous disons, ménager la santé, ménager l'amitié, la faveur, la prospérité, l'occasion, le tems, le loisir, le plaisir etc. L'homme ne peut souhaiter en ce monde, une plus grande richesse, après la santé, que d'avoir une femme de bien, de bon sens, bonne ménagère. Étant telle, elle conduira et instruira bien la famille, tiendra la maison remplie de tous biens, pour y vivre commodément et honorablement. Depuis la plus grande dame, jusqu'à la plus petite femme,

la vertu de ménager se fait voir par dessus toute autre vertu, comme l'instrument pour nous conserver la vie. Une femme ménagère qui entre dans une maison pauvre, l'enrichit. Une femme prodigue, ou paresseuse, détruit la maison riche. La petite maison s'agrandit, entre les mains de la première, et la grande se rapetisse entre les mains de l'autre. Salomon fait paroître le mari de la bonne ménagère entre les principaux hommes de la cité. Il dit que la femme forte est la couronne de son mari; qu'elle bâtit la maison; qu'elle plante la vigne; qu'elle ne craint ni le froid ni la gelée, et que ses enfans et elle sont vêtus comme avec de l'écarlate; que la maison et les richesses sont de l'héritage des pères, mais que la femme prudente vient de l'Eternel. De ces belles paroles, notre mère de famille profitera, et elle se plaira dans son administration, si elle desire d'être louée et honorée de ses voisins, révérée et servie de ses enfans: si elle fait plus de cas d'une richesse honnête que de la sale pauvreté: si elle aime mieux prêter, qu'emprunter: si elle prend plaisir à voir toujours sa maison abondamment pourvue de toutes les commodités, pour s'en servir à la nourriture ordinaire au choix des amis, à la nécessité des maladies, à l'avancement des enfans,

aux aumônes des pauvres et aux rencontres journalières.

La bonne ménagère jouira de ces satisfactions, moyennant la bénédiction de Dieu, et ce avec peu de travail de corps, mais comme par récréation, ce sera seulement son esprit qu'elle employera dans sa négociation, faisant un lustre de sa prévoyance. Et comme nous avons donné au père de famille un bon serviteur pour le seconder, nous donnerons aussi à la mère de famille, une bonne servante, qui lui épargnera beaucoup de peine (sa suffisance et sa fidélité, ne lui étant pas suspectes) à laquelle néanmoins elle ne confiera que ce qu'elle même ne pourroit faire sans trop de travail, et dont elle se fera souvent rendre compte. Il est nécessaire que la mère de famille se lève ordinairement de bonne heure, par les raisons ci-devant représentées, premier liv. chap. VI, et de peur d'expérimenter ce mal, que

> Trop reposer et trop dormir,
> Font le riche pauvre venir.

Mais l'assujettir à la sévérité de cette loi, *d'être la dernière couchée, et la première levée de la maison*, comme quelques uns veulent, n'est pas raisonnable; ce seroit la livrer à

trop de travail, en la privant sciemment, de la jouissance des biens que Dieu lui prodigue, distinguant par là les ordres et la différence de la maîtresse à la servante; ce sera sa santé qui en ordonnera. Elle s'arrêtera à l'œil et à la clef, c'est-à-dire, à tout voir et tout serrer, tenant pour maxime certaine, *que ce que la mesnagère lasche du regard et de la main est mal asseuré*, ceci s'entend civilement sans parler du trop difficile. Moyennant cette conduite, sous la faveur céleste, elle verra sa maison croître d'année à autre, et à sa louange, ses voisins desirer de la fréquenter, et son alliance.

Particulièrement ces choses, je dirai, que le pain tenant le premier rang dans cet endroit, ce sera à cet aliment où premièrement visera notre père de famille. Dès la récolte il ordonnera avec distinction des bleds et de leur emploi. D'entre tous ses bleds, il destinera pour la fourniture de sa table les meilleurs en délicatesse du pain, donnant pour l'ordinaire de ses serviteurs et manœuvres, les grains propres pour bien les nourrir avec épargne. Les fromens surpassent tous les autres grains pour faire du bon pain, lesquels, selon leurs différentes espèces, les terres qui les produisent, se surmontent les unes aux autres en valeur.

Dans différentes provinces, la toselle, qui est un froment ras, est à préférer à tout autre, et des barbus, celui qu'on appelle, dit par les anciens, *Far adoreum*. Ainsi, selon son bien, notre père de famille se pourvoira des bleds les mieux choisis, faisant cet honneur à Dieu, en employant à son usage particulier du plus exquis de sa libéralité. Mais il choisira sur-tout pour ce service, les bleds qui croissent dans la terre la plus legère et la plus sèche de son domaine; car les bleds ont de commun avec les vins, qu'ils sortent meilleurs et plus substantiels d'un fonds maigre et sec, que d'un gras et humide. Il notera aussi, pour le pain de sa table, de faire retirer le bled de la gerbe, à mesure du besoin, vu que le bled fraîchement battu, rend le pain plus blanc et plus savoureux, que celui qui est long-tems gardé dans le grenier; ce que les boulangers de Paris entendent très-bien, le recherchant tel pour leur commerce. Cette observation de battre, est particulière pour les provinces, où de jour à autre pendant l'année, les bleds sont écous dans les granges, non pour les autres ou à la fois en été, la récolte s'en fait dans la campagne. Or soit en gerbe ou en grain, on dressera un état certain de la dépense de la maison pour toute l'année, afin que

par faute de prévoyance, on ne se trouve pas en peine dans l'arrière saison, ce qui sera très-avantageux, car on voit quelquefois les dépenses extraordinaires consommer une grande partie de la provision désignée. On mettra cette provision à part en gerbe ou en grain, selon le pays, avec la distinction nécessaire; d'un côté pour la première table, de l'autre pour la seconde, dans un lieu si bien assuré qu'elle se conserve sans déchet, contre toutes sortes d'ennemis du bon ménage, hommes et bêtes. En pays méridional, la provision de l'un et l'autre ordinaire, s'en fait dès la récolte, à la fois, pour toute l'année, et à l'aire même, ou peu de tems après dans le grenier. Car le père de famille connoissant les terres destinées à son pain particulier, il en fait charrier les gerbes à l'aire en lieu séparé, et de là en bled au grenier, l'ayant au préalable fait cribler et nettoyer en perfection, pour en retirer le seul et pur grain. Le bon des criblures se mêle avec l'annone, qui est le bled ordinaire de la grosse famille, composé de toutes sortes de grains, fromens, seigles, orges, etc. Ce mélange s'appelle en latin *annona*. On y ajoute aussi les restes des semences, qu'on fait alors préparer en même tems, ce qui procure beaucoup de

repos, vu que par ce moyen, il peut mettre sous clef toutes ses provisions, de semences, de pain pour les ordinaires, y comprenant les pauvres, même la nourriture de sa volaille et de ses chiens, qu'il sort du plus grossier de tous les grains, en la faisant retirer dans un lieu destiné, pour la distribution ordinaire de l'hiver.

Pour le pain du maître, l'ordre d'employer le bled fraîchement battu, est très-bon : pour celui du valet, celui qui est long-tems gardé dans un grenier aéré. Il a été dit que le pain vient plus délicat de l'un que de l'autre ; cela procède d'une certaine humeur que le grain se conserve dans l'épi, étant enveloppé de sa balle, qui la rapportant en se moulant, la farine demeure parfaitement blanche, à l'utilité du pain qui en est fait, parce qu'étant grossièrement moulue (par l'humidité du bled) elle se sépare mieux du son, qu'étant fort brisée, ainsi que cela se fait communément du bled sec. C'est ce que font les boulangers pour blanchir leur pain, quand contraints de se servir de bled vieux battu, ils le mouillent en l'envoyant au moulin pour en corriger la sécheresse. Ce séjour du bled dans la gerbe sert aussi à la délicatesse du pain, vu que là il s'assaisonne, se prépare très-bien, et

se conserve nettement sans nulle poussière, couvert de la balle de l'épi, de sorte qu'il est parfait quand il en sort. Mais aussi il en provient bien moins de pain, que du bled long-tems gardé au grenier; parce que celui-ci étant endurci par l'air, devenu sec, par conséquent plus facile à moudre, qu'humide, il fait plus de farine et moins de son que l'autre; et cette farine est ensuite aisée à conserver long-tems, à cause de la sécheresse qui vient à grand profit au ménage; attendu que toute farine assaisonnée par une longue garde, se tourne mieux en pain, que la récente. Ces considérations feront biaiser en ce ménage. Quoiqu'en pays septentrional, le pain du commun se fera de bled long-tems gardé au grenier, pour l'utilité, en se disposant en cet endroit, d'en faire battre à la fois, la provision de cinq à six mois, qui reposée dans un grenier situé au milieu ou au plus haut de la maison, et là le bled étant souvent éventé à la pelle, au bout de ce tems, on l'enverra au moulin, et on gardera aussi long-tems la farine en provenant, avant que d'être employée. La farine se conservera en bouté autant qu'on voudra, comme de sept à huit mois et davantage, si on la fait faire la lune étant en décours, en la tenant dans des caisses de bois

reposant en lieu sec, et si on y mêle un peu de sel: et selon quelques-uns, elle s'augmentera de la vingt ou vingt-cinquième partie si on la remue de caisse à autre, de mois en mois pour prendre l'air. C'est une chose bien assurée que la farine ainsi gouvernée, rendra moins de son et plus de fleur, que le pain en sera de meilleure garde et moins sujet à moisir, qu'aucune autre. Le point de la lune ci-dessus marqué regardant cet article de la moisissure.

La farine du ménage s'allongera aussi des restes de la boulangerie du pain du maître, (afin que rien ne se perde de ce qui est utile) mais ce sera après les avoir repassés dans des tamis ou bluteaux à cela propres, pour en retirer le meilleur: et le plus grossier s'employera à la nourriture de la volaille, des pourceaux et des chiens. C'est proprement la charge de la ménagère que le gouvernement du pain, comme celui du bled semble n'appartenir qu'au maître.

Ainsi, la mère de famille aura l'œil au pain, pour entretenir sa maison fournie ainsi qu'il appartient, afin que tant pour l'ordinaire, que pour la survenue des amis et des réparations extraordinaires, cet aliment si précieux et si nécessaire, ne manque ni en qualité, ni en

quantité, dont elle recevra d'autant plus de satisfaction et d'honneur, que dans l'un et dans l'autre, elle aura fait une meilleure preuve de sa prévoyance. La bonne chère procède principalement du pain et du vin, car quel traitement pouvez-vous recevoir, quoique la table soit couverte d'autres bons alimens, s'il y manque de pain et de vin? De se pourvoir de pain chez le boulanger, c'est trancher par trop de l'homme de ville; et puisque nous fournissons la matière au boulanger, pourquoi n'y ajouterons-nous pas la forme? pour parvenir à cela, la ménagère d'un pays septentrional, pour le pain de la première table, en enverra le bled au moulin au partir de la gerbe: de méridional, directement du grenier; mais ce sera après l'avoir si bien fait nettoyer de toutes les ordures, comme nielle, vesce, ivroye, pierres, gravois, poussière, qu'il reste parfaitement net. Sans ce soin on ne peut espérer, ni beau ni bon pain. Le bled de grenier, par sa siccité, veut être mouillé avant que d'être moulu, peine qu'on ne se donne pas pour celui qui est fraîchement battu: la raison en a été dite plus haut. C'est pourquoi le premier sera arrosé d'eau fraîche, en le remuant de tous les côtés si bien que tout s'en ressente, jusqu'au dernier grain.

Une pinte d'eau suffira pour quatre boisseaux de froment, mesure de Paris, qu'on leur fera boire douze ou quinze heures avant que de mettre le bled sous la meule, et ainsi humide, il sera converti en farine. Puisqu'il s'agit ici plus de délicatesse que d'économie, le meunier aura soin de ne pas écraser beaucoup le bled, mais il le moudra grossièrement, ne faisant presque que le concasser, afin que facilement le son pur se dépouille, en se séparant de la farine. Le contraire se pratiquera en moudant du bled grossier ordinaire, il sera fort brisé sous la meule, afin qu'il y reste peu de son pour le profit de ce ménage.

Il seroit à propos en cet endroit de parler des moulins à moudre les bleds, du différent naturel des pierres dont les meules sont faites, selon les pays, de leur art, à eau, à vent, à bras; ce que je réserve à plus de loisir pour sur cette matière donner à notre père de famille, des avis convenables, qu'il pourra employer utilement, étant placé dans un lieu dont la commodité des eaux, la proximité et la multitude des habitans favorisent cette espèce de ménage.

Jusqu'ici c'est l'esprit qui travaille plus que le corps; au contraire d'ici plus loin, c'est le

corps qui travaille plus que l'esprit. Par cette raison, la mère de famille donnera la charge à la plus robuste de ses servantes, de boulanger son pain, le pétrir et parfaire, en imitant autant qu'il sera possible, les boulangers, dont leur force d'homme, surpassant celle de la femme, les fait bien travailler en cet endroit. Quand la farine sera venue du moulin, la servante la sassera, bluttera et tamisera si soigneusement et si bien, que le pur son séparé, deux parties de la farine en soient faites; la plus subtile, pour le pain dont il est question, et l'autre pour en faire du pain rouvet avec d'autre farine de seigle, comme il sera dit. La boulangerie sera dans un cabinet chaud, par l'impossibilité de bien faire en lieu froid, la chaleur étant favorable à ce ménage. Toutes sortes de bleds indifféremment, ne se gouvernent pas de même, les terres et les climats leur donnant différentes qualités, qu'il faut aussi gouverner différemment; les uns voulant être plus ou moins brisés au moulin, que les autres: leurs farines aussi, plus ou moins les unes que les autres, veulent avoir du levain, du sel, de l'eau plus chaude ou plus froide, la pâte veut plus ou moins être pétrie et cuite. On reconnoît même ces différences, non seulement d'un

climat à l'autre, mais de ville à ville tant la nature est abondante en propriétés, laquelle ne voulant pas être contrainte, on ne peut donner ici d'autres avis que le général, qui est de se laisser aller au courant de l'expérience, suivant laquelle la servante s'instruira du moyen qu'elle aura à tenir en ce ménage : une fois qu'elle y sera parvenue, marchant sûrement, elle fera toujours un bon pain, sans se tromper. Les eaux manifestent apparemment leur vertu au pain, puisqu'il n'est pas possible de faire de bon pain, là où l'eau ne favorise l'œuvre, quoique d'un bled le mieux choisi, et tiré du meilleur endroit de la contrée. C'est l'eau de Gonesse qui donne la réputation au pain qu'on transporte de là à Paris, s'il faut en croire les paysans de ce village, où dans une grande assemblée, j'ai vu M. d'Esternay, leur demander la cause de leur bon pain. Cependant la servante donnera ordre à son four, pour le faire échauffer, ainsi qu'il appartient, mesurant le tems, afin qu'il se trouve prêt en même tems que la pâte, et que cette pâte y étant mise à point nommé, le pain en sorte convenablement cuit, ni trop, ni trop peu, ainsi que chacun le desire ; ce qui ne peut se faire, quand par faute de prévoyance, le four et le pain ne

s'entr'accordent

s'entr'accordent pas: arrivant alors, ou que le pain est brûlé à sa superficie, la croute brûlée empêchant l'intérieur de se cuire, ou que le pain ne se cuit presque point demeurant en pâte.

Le four est beaucoup à considérer, par la différence qu'il y a de four à four: n'étant pas possible, d'apprêter jamais du pain de valeur, dans un autre que bien qualifié, tant pour le goût que pour l'épargne. Je vais représenter ce ménage particulier joint avec le moulin, pour en choisir si bien la matière, et en ordonner de la forme, que la mère de famille en aura satisfaction, tant pour l'appareil du pain que pour l'épargne du bois.

Quant à la différence des pains, celui qui, voyageant dans ce royaume, voudra soigneusement la remarquer, la reconnoîtra; causée, non pas tant par la propriété des bleds, que par les humeurs et les fantaisies des peuples. J'ai montré qu'il y a de pareilles variétés dans la conduite du vin, troisième liv., chap. VIII, et combien peu de personnes s'accordent entièrement sur ce ménage. Il en est de même du pain, afin que nous fassions marcher ensemble, les deux alimens les plus nécessaires à l'entretien de cette vie. De cette curiosité nous tirerons quelque avis salutaire, pour nous

en servir, si nous y voyons du jour, en tâchant continuellement d'apprendre quelque chose, pour le bien de notre ménage, sans toutefois nous éloigner de nos habitudes, suivant que la raison nous guide.

On se sert à Paris de plusieurs sortes de pain; les unes sont faites dans la ville par les boulangers jurés : les autres dans les villages d'alentour, d'où on le porte vendre à Paris à chaque marché. Le pain le plus délicat est celui qu'on appelle, pain mollet, que les boulangers font avec beaucoup de travail, n'étant pas permis par la police, à cause qu'il est de mauvais ménage et d'une trop grande dépense. Il est communément petit et rond : fort léger, spongieux et savoureux, à cause du sel qu'on y met, qui le rend moins blanc qu'il ne seroit sans lui; aucun des autres pains, ni de la ville, ni des champs, n'étant point salé du tout. Le pain dit bourgeois, et celui nommé de chapitre, suivent le mollet, ne différant entre eux que dans la forme, le bourgeois s'élevant plus en rondeur, que celui de chapitre, qui est plus pressé et plus plat : tous deux sont d'une matière fort blanche, fort pétrie, du poids de seize onces, et du prix d'un sol, quand le septier du bled froment, mesure de Paris est

à deux écus et demi, en augmentant et diminuant le prix, non le poids, à mesure de celui du bled. Le bis-blanc suit après ; il est un peu gris. Finalement le bis, qui étant de couleur plus obscure, est aussi de plus petit prix. Il s'en fait d'un sol et de six deniers la pièce ; comme aussi du bis-blanc, du bourgeois, et de celui de chapitre, mais c'est toujours sous le règlement des prix du bled, selon les diverses qualités du pain. On apporte différentes sortes de pains des villages voisins dans ladite ville, dont le plus remarquable est celui de Gonesse. Il est fort blanc et délicat, ne cédant en rien au mollet, quand il est mangé frais, mais il n'est pas agréable ayant plus d'un jour. Ce pain varie en corps, s'en faisant de grands et de petits, de figure ronde plate, où il n'y a aucun règlement, non plus qu'au prix qu'on tient haut et bas, selon qu'on trouve des acheteurs. Il en est de même du pain des autres lieux, variant en corps, en forme, en figure, en couleur, en qualité, et en prix, y en ayant de grands, de petits, de ronds, de longs, de blancs et de gris, pour servir à toutes sortes de personnes. Tous ces pains faits par les boulangers, qu'on nomme étrangers, sont appellés, pain-chalan, (hormis celui de Gonesse)

qu'on vend à discrétion sans autre police, que des places, auxquelles les gens de village les portent exposer en vente, où, sans confusion toutes sortes de pains se voient distinctement. Il se fait aussi du pain par quelques maisons particulières de Paris, qu'on cuit ou dans le logis même, ou chez les boulangers, à l'usage des autres villes de ce royaume. C'est du pain de ménage, ainsi appellé, qu'on façonne à volonté, mais presque toujours il tient le milieu entre le bis-blanc, et le bis. Quant au pain des villageois des environs de Paris, laboureurs, vignerons et autres qui travaillent à la terre, il est communément fait de bled méteil, qui est une composition de froment et seigle, dont la farine étant finement sassée, il s'en fait de bon pain pour le métayer, sa femme et ses enfans, et un second pour les domestiques.

Que ceci soit dit comme pour exemple; vu qu'il n'entre point dans mon intention, et que ce n'est pas non plus nécessaire, de représenter les particularités de ce ménage, observées dans les autres provinces. Nous n'oublierons pas en cet endroit de reconnoître la providence céleste, en ce qu'elle a pourvu son peuple partout où elle a logé, de cet aliment de pain, si

nécessaire et si excellent ; mais avec une grande abondance, même avec délicatesse, dans toute l'étendue de ce royaume, n'y ayant pas de province où il ne se mange du pain fort excellent. Il est vrai que suivant que les contrées sont accommodées de bleds, le pain y est de même plus ou moins beau et bon, délicat ou grossier ; mais par-tout le peuple se nourrit et s'entretient très-bien, du bled qui croît dans sa terre, ou en celle de son voisinage. Dieu ayant donné à chacun de sa nourriture naturelle.

Revenant à la servante de notre mère de famille ; après qu'elle aura tiré son pain du four, elle le laissera un peu éventer comme pour une couple d'heures, et ensuite elle le reposera en lieu tempéré de sécheresse et d'humidité, net en perfection, à l'abri des rats, des souris et de la poussière, où il se maintiendra très-bien, tendre et mollet, deux ou trois jours, et en cet endroit la mère de famille le trouvera tel, pour l'ordinaire, pourvu qu'elle en fasse cuire deux ou trois fois la semaine. Par cet ordre, vous mangerez toujours du pain frais, délicat et sain, ainsi que raisonnablement le bon ménager desire ; aussi

Pour l'homme qui est de séjour
Est ordonné le pain d'un jour.

Celui qui ne veut pas être servi de pain si délicatement, n'en fera pas sasser la farine si finement; mais en y allant retenu, il en fera faire du pain de ménage, non entièrement, mais un peu rousset, en quoi il trouvera quelqu'épargne; non cependant telle, que le bon ménager aisé, doive se priver du plaisir d'avoir sa table fournie du plus beau et meilleur pain de sa terre, vu sur-tout que dans cette curiosité, rien ne se perd ou très-peu, d'autant plus que ce qui reste, s'employe utilement pour les autres pains de la maison. Cette affection d'avoir de beau pain s'accouple avec celle des vins, louable l'une et l'autre, le propre de tout homme d'esprit étant, d'être exquisement accommodé de ces deux alimens.

Outre le pain blanc de l'ordinaire, on fait plusieurs autres pains délicats et friands de la fine fleur de farine, seule et mélangée, dont la mère de famille n'en ignorera pas la façon, manifestant par ces gentillesses la délicatesse de son esprit, où elle l'employera à l'aide de ses mains, digne ouvrage de toute honorable demoiselle, pour en parer sa table à la survenue de ses amis, pour les malades, pour les enfans, pour avantageusement en faire des présens: les fougasses, brassadeaux, tourtil-

lons, biscuits, échaudés, oublies, cachemuseaux, gâteaux, popelins, gauffres, petits choux, etc. sont les plus communes friandises requises en ce lieu, qu'on façonne de différentes manières, suivant les matières que l'on a, dont la principale est la farine, comme faisant le gros de l'œuvre.

Le pain rousset, vient après le blanc, ensuite le bis, enfin celui des chiens, faisant la quatrième sorte, qu'on tire du plus grossier des bleds, et des restes des farines des autres pains. Cette variété et multiplicité de sortes de pains sont nécessaires au ménage, en y regardant de près, par la différence des personnes de la maison, (quoique cet usage ne soit pas indifféremment reçu par-tout) dans lesquelles il y a de l'aisance et de l'économie, autant qu'on peut en desirer. C'étoit l'ancienne façon de vivre de nos premiers grands-pères, de manger du pain de leurs serviteurs, communiquant ensemble, leur nourriture, leur travail, comme j'ai montré ailleurs, premier livre, chapitre VIII. Mais aujourd'hui que ces actions sont distinguées, et que le tems a fait passer en force de chose jugée, la distinction des ordres; la raison veut, que l'on reconnoisse la différence du maître au valet, aussi

bien au traitement, qu'aux habits et aux exercices, quand ce ne seroit même que pour éviter la confusion et maintenir cette divine police, de commander et d'obéir. Ne faire qu'un seul pain dans la maison est une chose trop grossière, ou de trop de dépense; cette inégalité empêchant le noble ménager de marcher droit, n'étant pas plus raisonnable que le maître se nourrisse du pain du valet, que le valet de celui du maître : en considérant même que rien ne se perd, et que tout s'employe au ménage, délicat et grossier; sous cette distinction, que le bon est pour le valet, et le meilleur pour le maître; et ce seroit aussi se tromper autant par une brutale avarice, de faire tout l'ordinaire de la maison de pain grossier, que de n'en faire que de délicat, par une folle prodigalité.

On sert le pain rousset à la table du seigneur, en potage, où il est agréable, et encore profitable à la santé, qui tient le ventre lâche suivant les médecins. Il se fait de pur méteil, composé de froment et de seigle, en y ajoutant, si on veut, quelque partie des restes de la farine du pain blanc, comme il a été dit. Par la même raison de santé, on fait du pain bigarré de blanc et de gris, dont les couleurs

distinctes se voyent par lits à travers du pain, qu'on compose de pâte blanche de froment, et de grise de seigle. On fait de fort bon pain de seigle seul, même assez blanc, quand par le bienfait de la terre, le seigle s'approprie à cela, comme on le voit en plusieurs lieux, et la farine en est subtilement sassée ; mais retenant son naturel, il demeure toujours venteux de nourriture, dont il est rejetté de plusieurs, sur-tout de ceux qui n'y sont pas accoutumés. Ce pain est propre pour des gens de moyenne étoffe, qui communément abordent à la maison, à l'économie du blanc qui n'est que pour les personnes de qualité.

Le bis est pour le grossier de la famille et les manœuvres, qu'on fait de l'annone, qui est une composition de toutes sortes de grains. Dans un pays entièrement abondant en bleds, le pain du commun ne se fait que de vrai méteil, même du seul froment grossièrement passé. Mais où l'on est pauvre en grains, soit par le naturel de la terre, ou par l'infertilité de la saison, on y employe toutes sortes de grains, au contraire de celle du pain blanc, qui veut être fraîchement pétrie. Ensuite on n'en mangera pas d'autre au grossier ménage, qu'affermi, par la garde de quelque semaine. Par ce moyen

le pain filera long-tems pour le bien de la maison. Quant à la manière de pétrir et parfaire ce pain, la farine sassée, et en ayant retiré le plus grossier pour le pain des chiens, et en donner de la farine aux pourceaux, et du son à la volaille, on la mettra en levain à telle heure du jour, pour qu'elle soit prête à pétrir après le souper; par ce soin donnant le loisir aux domestiques (sans perte de leur journée) d'aider à la servante de ce ménage, à quoi ils s'employeront de meilleure volonté, qu'ils espèreront manger du meilleur pain, en remuant bien la pâte, le bon apprêt du pain provenant de là. De même pour le pain blanc le four sera avantageusement chauffé à point nommé, afin que celui-ci y étant mis à propos pour cuire, il en sorte bien apprêté, et qu'après l'avoir éventé quelques heures, il soit serré dans son grenier, proprement et sûrement jusqu'au besoin, d'où il sera retiré à mesure qu'on l'employera pour la nourriture des serviteurs et manœuvres, et pour faire des aumônes aux pauvres. La charge du four sera donnée à un domestique de la maison, lequel à cela nommément destiné, sans s'en fier à ses compagnons, aura soin de le garnir de bois, aussitôt que le pain en sera sorti, afin qu'encore

chaud de la précédente cuisson, et là dessus très-bien fermé, le bois achève de s'y dessécher et préparer, pour le profit du pain qui ensuite y sera cuit. Ce sera aussi ce serviteur qui aidera à la servante, à enfourner le pain, si seule, par sa foiblesse, elle ne peut satisfaire à tant de fatigue. Ceci s'entend pour le grand four du pain de ménage; car pour le petit du pain blanc, le serviteur ne s'en mêlera aucunement, attendu que par son facile maniement, la servante, sans nulle aide, le conduira avec peu de peine.

Il reste pour fin de la préparation de notre pain, à se résoudre de sa capacité, c'est-à-dire, de quelle grandeur ou petitesse on doit le faire, pour le bien de ce ménage, article moins curieux, que nécessaire. Jusqu'ici j'ai été observateur religieux de la coutume, et en ai dit les causes; maintenant mon avis est qu'il n'y a que ceux qui font le pain petit, qui sont bons ménagers; en voici ma raison: que le petit pain est fort aisé à distribuer, car étant mesuré au repas d'un homme, autant de pains seront mis sur la table, qu'il y aura d'hommes au repas, et quelques-uns de plus par dessus, pour suppléer en cas qu'il n'y en ait pas suffisamment, ce qu'on ne peut faire

si justement du grand, mais en y allant avec incertitude, on en donne presque toujours trop ou trop peu. Outre que c'est une peine que de couper le grand pain, qui est suivie de la perte des miettes qui en tombent en le coupant; d'ailleurs cette coupe fait aussi éventer le pain, quand étant entamé, la tranche en demeure à l'air et à la poussière. Il y a encore cette incommodité, que pour l'usage, on est contraint de toucher souvent le grand pain, et par conséquent est moins net, que celui qui se touche peu. Avantage qui est au petit pain, qui du four est directement porté au grenier et du grenier à la table. Les raisons contraires sont, que le petit pain, est plus facile à se perdre que le grand, en le portant et rapportant du four, par son grand nombre, difficile à en tenir compte, sujet au mécompte, et qu'il se desséche plutôt que le grand; à quoi l'on répond que l'œil et la clef de la mère de famille arrêteront la perte. Quant au dessé-chement, ce n'est pas une chose à craindre, vu que c'est un ménage de faire manger le pain affermi, et jamais frais. Si on allègue la coutume, on répliquera qu'il n'y a pas moins de gloire de rompre la mauvaise coutume, que de garder la bonne. Que c'est une éco-

nomie notoire que de dresser état de la dépense journalière du pain, et de s'en tenir là, dont la pratique en est beaucoup plus facile, en se servant du petit pain, plutôt que du grand, ce qui revient au soulagement de la mère de famille, sur-tout s'il est question d'envoyer aux champs en divers lieux, les goûters de ses mercénaires, à différentes personnes, laboureurs, vignerons, pasteurs, vachers, etc. étant aussi à considérer la propreté; ce qui finira ce discours.

Ce qui vient d'être dit, regarde le pain. Quant au vin, quoique suivant le proverbe, on s'apprête à boire une fois l'année, comme il a été dit ailleurs, et qu'en vendange il ait été pourvu à toutes sortes de vins: cependant de jour à autre, on en varie et change en faisant des boissons, particulières pour les festins, pour les malades et pour d'autres occasions. Nous parlerons en cet endroit de quelques unes, afin que notre père de famille ayant chez lui, tout ce dont il pourroit avoir besoin, ne soit pas en peine d'aller à la ville chercher ces délicatesses.

L'hypocras est la boisson la plus connue de celle dont nous entendons parler; beaucoup prisée par sa valeur. On le compose ainsi: dans

trois chopines mesure de Paris, du meilleur vin que vous aurez, blanc ou clairet, on fera infuser une once de fine canelle, bien choisie, mise en poudre, une livre de sucre fin, concassé, avec un peu de gingembre pulvérisé, pendant sept ou huit heures, toutes ces choses reposant dans un vaisseau bien net et bien fermé. Ensuite on passera le tout par la chausse, où il sera coulé sept ou huit fois, pour en retirer tous les esprits. Enfin l'hypocras parfait par ce moyen sera serré dans des bouteilles bien étoupées, de peur de l'évent, attendant l'usage.

Autre manière de faire l'hypocras: prenez une once et demie de fine canelle, une demi-once d'iris de Florence, une drachme de graine de Paradis, autant de gingembre, le tout mis en poudre, une livre demi-quart de sucre fin concassé. On fera infuser ces choses dans le vin, comme dessus, et elles seront de même passées par la chausse, en y ajoutant alors cinq ou six amandes douces, concassées, ou un peu de lait de vache, pour clarifier l'hypocras et le conserver long-tems en bonté, sans s'éventer, ni sentir le vase.

Pour donner au bon vin, le goût de l'hypocras, au moment qu'on veut se mettre à table, il faut y mêler un peu d'eau à cela destinée,

en la gardant pour ce service dans une phiole de verre bien fermée. On prépare ainsi cette eau: prenez deux onces de fine canelle, une demi-once de gingembre, une drachme de girofle, une demie-drachme de muscade, une drachme et demie de poivre, autant de graine de Paradis; le tout pulvérisé sera jetté dans deux chopines d'eau de vie, plusieurs fois distillée, pour la rendre plus exquise, cette eau étant dans une phiole de verre bouchée, pour y demeurer quatre ou cinq jours, chacun agitant ce mélange, trois ou quatre fois, pour en laisser la substance dans l'eau, qui au bout dudit tems sera passée au travers d'un linge blanc, ensuite serrée et employée comme ci-dessus. A la charge d'ajouter alors au vin du sucre en poudre la quantité qu'on voudra.

L'hypocras sera suivi de la malvoisie, non de celle de Candie, mais de l'artificielle, qui ne soit pas faite avec des raisins, mais avec du miel, tant l'homme abonde en inventions. Prenez du bon miel de Narbonne, la quantité que vous voudrez, enfermez-la dans un vaisseau de terre vernie; bien bouchée, sans respirer, et faites la long-tems bouillir dans l'eau ou au bain-marie jusqu'à ce que cuit, il devienne comme de l'huile ayant bon goût. Ensuite vous

mettez de l'eau de rivière ou de citerne, dans un chaudron étamé, remarquant avec un bâton la hauteur de l'eau, dont le chaudron n'en sera pas rempli, et sur cette eau, vous y ajoutez la moitié moins de miel préparé comme ci-dessus, en le mêlant soigneusement avec l'eau à force de la battre et agiter avec un bâton, afin que le miel se dissolve; cela fait, le tout bouillera à petit feu, (en l'écumant au besoin pour lui ôter la saleté), jusqu'à la consommation de la marque que vous aurez prise au bâton. Cela fait vous le laisserez reposer, étant tiède vous le remuerez dans un tonneau à vin, ou il y aura eu auparavant quelque vin exquis, comme blanc, muscat ou autre: ensuite sur trente pintes de la composition susdite, vous mettrez une pinte de jus de houblon, ou de celui des racines et feuilles d'orvale ou toute-bonne, et une pinte de fine eau de vie, dans laquelle vous aurez mis du sel de tartre, et le quart d'une pinte de lie de bierre, pour donner de la force à la malvoisie, qui par la vertu de ces choses, boût aussi fort, que si elle était mise sur le feu, dans quel tems que ce soit. Le vaisseau où séjournera cette malvoisie sera quelque tems exposé au soleil, à la charge de le tenir bien bouché, et toujours plein, en le mêlant souvent avec l'hydromel,

l'hydromel, que vous aurez préparé expressément pour cela. Au bout de trois mois, la malvoisie aura atteint le point de sa parfaite bonté, dans laquelle elle se maintiendra fort long-tems sans se corrompre jamais.

On fait une autre malvoisie, non avec du miel, mais avec des raisins, au tems des vendanges, de cette manière : on fera bouillir à feu médiocre le moût des meilleurs raisins qui croissent dans un pays sec exposé au soleil, cueillis bien mûrs, et ensuite flétris au soleil pendant sept à huit jours, jusqu'à la consommation de la sixième ou huitième partie, plus ou moins, selon la force que vous desirez dans la malvoisie, en l'écumant soigneusement; ensuite on l'entonnera, en y ajoutant une chopine d'eau de vie avec du sel de tartre, (comme ci-dessus) cette eau se teindra en rouge par le tartre, et la malvoisie s'en colorant, deviendra agréable à la vue. Cette mesure d'eau de vie suffira pour deux barreaux de moût mesure d'Avignon. Si vous desirez que cette boisson ait un goût de muscat, mettez y de la fleur de sureau : ou si vous la voulez d'autre saveur, des racines, feuilles et fleurs de toute-bonne appliquées en sachets, comme il a été dit ailleurs, livre III chapitre X.

J'ai aussi parlé de l'hydromel : néanmoins j'en dirai encore ce mot ; que l'hydromel étant fait de huit pintes d'eau, et une de bon miel bouilli à la consommation de la moitié, en y ajoutant à la fin une once d'eau de vie, il deviendra excellent et de longue garde ; sans se corrompre l'espace de dix à douze ans.

Je ne m'éloignerai pas non plus de mon discours, en mettant ici un excellent vinaigre. Prenez des raisins secs ou passerilles, des meilleurs ; otez-en les pépins, et faites les bouillir dans du bon vinaigre rosat, jusqu'à ce que les raisins s'ouvrent et se crèvent. Alors vous passerez le vinaigre à travers d'un linge blanc, en exprimant la substance des raisins : vous la logerez dans des phioles bien bouchées. Ce vinaigre est accompagné d'une douceur agréable ; est fort sain, sans offenser l'estomac : en en mettant un peu sur les autres vinaigres, leur bonté en sera augmentée selon la quantité ajoutée.

Pour l'usage des vins communs il est nécessaire d'en dresser si bien l'ordinaire, qu'il puisse durer, afin qu'on ne soit pas contraint faute de prévoyance d'en envoyer acheter au bout de l'année. Les bouteilles et flacons seront mesurés à la dépense de chaque repas,

afin que justement ils contiennent ce dont on a besoin, bien peu davantage, valant beaucoup mieux les tenir un peu plus grands que trop petits, et par ce moyen qu'il y reste quelque peu de vin que d'en manquer, car le vin manquant au bout du repas, on ne va en rechercher pour suppléer à ce défaut, que trop, et ce trop ne retourne jamais à la cave, mais il se perd: et cette perte, quoique petite à chaque repas, se trouve grande au bout de l'année, consommant sans nécessité, plusieurs tonneaux de vins, qui épargnés, s'employeront avantageusement l'année suivante; alors le ménage se maintiendra en honneur et profit. Il est de la bonne économie de percer les vins au milieu du tonneau, parce qu'en mettant la canelle, fontaine ou robinet premièrement en cet endroit, et au bout de quelque tems, au pied du tonneau, il semble que ce soit deux différens vins; car celui qui vient le dernier ne sent jamais la longue traite. Nonobstant cet avantage, ne buvez pas vos vins jusques à la dernière goutte, non pas tant à cause du goût qui dans certains vins, est toujours cru, sans s'empirer, (surtout dans ceux qui sont logés à la manière que j'ai montré liv. III. chap. VI, peu exceptés) mais pour la santé, n'étant jamais

si salutaire le vin bas, que l'autre; mais vous laisserez ce vin pour les domestiques, en le faisant tirer de là et jetter sur le tonneau du vin rapé pour l'alonger, cela fera filer cette boisson toute l'année; ce qui servira aussi pour ceux qui surviendront à la maison, comme aux gens de peu de conséquence, ainsi qu'il a été dit. Par ce moyen, vous serez noblement et sainement servi de vin, avec autant d'économie que vous pouvez le desirer, tout s'employant sans nulle perte; et avec cette raisonnable distinction, que comme dans tous les biens que Dieu nous donne, il y a bon et meilleur, le dernier sera pour votre table, et l'autre pour vos domestiques. On ne peut dire autre chose de l'usage des muscats, vins cuits, vins violets, que de les laisser à l'arbitre du père et de la mère de famille, qui, pour l'ordinaire de leur table, l'arrivée des amis, les présens aux voisins, les distribueront prudemment; et comme ces boissons exquises n'avancent ni ne reculent le ménage, et qu'elles sont comme des choses surnuméraires données à dépenser, il ne sera pas mal-à-propos, selon les rencontres, d'en faire boire quelquefois un peu aux mercenaires, comme le dimanche matin pour les égayer, afin que par ces libéralités, ils en

travaillent de meilleure volonté : sur-tout à ceux qui sont les plus utiles et principaux officiers de la maison ; aux maçons, charpentiers, et autres personnes extraordinaires, qu'il faut caresser pour qu'ils fassent bien leurs ouvrages.

L'eau rend les vins dans lesquels elle est mise de garde douteuse, et il arrive que les trempés ou vins de dépense se conservent moins, que les vins purs, et plus ceux des trempés qui ont le moins d'eau ; c'est pourquoi les trempés premièrement faits, sont ceux qu'on réserve pour faire boire les derniers, attendu qu'ils ont moins d'eau que les autres, portant avec eux la substance du vin, plus que ceux qui viennent ensuite ; et les derniers sortant de la cuve, au contraire, sont destinés à être bus les premiers, à cause de l'abondance d'eau dont ils sont composés, ne souffrant pas la longue garde : ceux de l'entre-deux, demeurant pour la moyenne saison, comme moyennement trempés. Ces trempés donc, ou vins de dépense, seront employés selon leur ordre, mais aucun d'eux, non avant que le dernier trempé étant dans la cuve soit fini, que pour le bien de ce ménage, on tâche de faire long-tems durer, comme il a été dit au traité des

vins ; ainsi en entamant tard vos trempés en tonneaux, tard ils finiront, fournissant long-tems de la boisson pour les domestiques.

Après que tous vos trempés auront manqué, comme cela arrive communément dans un grand ménage, vers les mois de mai ou de juin, plutôt ou plus tard, selon les pays, il faudra pour la boisson du commun employer du pur et bon vin. Alors d'entre tous les vins de votre cave, les plus couverts et hauts en couleur seront choisis, comme à ce ménage étant les plus propres (les blancs et clairets rejettés) y comprenant les vins pressés dès les vendanges, que l'on trempera raisonnablement selon le tems et les gens auxquels on a affaire ; car les faucheurs, moissonneurs, et autres étrangers, ne veulent pas boire le vin si trempé que les domestiques, tant par la nature de leur ouvrage, que par leur ivrognerie, tâchant de faire grande chère alors qu'ils reconnoissent que leur travail est plus recherché, par la nécessité de la récolte. On donnera donc à ces gens du vin moyennement trempé, et aux domestiques on fera boire un peu plus d'eau, que l'on mettra dans le tonneau du vin destiné pour leur ordinaire, chaque semaine telle quantité mesurée que vous aurez jugé à propos.

Ainsi en épargnant la peine de tremper le vin à chaque repas, les fruits de la semence seront de même cueillis du bon ordre, lequel continuant en cet endroit, et dans les autres distributions de vivres, l'abondance de tous biens, continuera de même dans la maison sous la bénédiction de Dieu.

Le tems d'entamer les vins ne doit pas se préfixer, comme une chose qui n'est pas nécessaire : ce sera le besoin qui en ordonnera, avec la volonté, à laquelle sera aussi laissée la façon de percer les tonneaux pour en tirer le vin, et de quelle manière il faut y mettre l'épine ou la guille, en France appellée *fosset*, l'instrument avec lequel on perce le tonneau *guimbelet*, la canelle, fontaine, boîte ou robinet, ni de quelle matière elle sera de laiton ou de bois, chacun ayant en ce ménage des observations particulières. Il y en a qui observent les lunes et les vents, croyant que les vins qui auront été entonnés dans le décours et le vent du nord soufflant, ne sentent pas la longue traite. D'autres ne veulent pas percer leurs tonneaux les jours de mercredi ou vendredi, par une curiosité plus vaine qu'il n'appartient à la simplicité du ménage. Mais on remarque avec plus de raison différens goûts

au vin du même tonneau : donnant suivant l'ancienne opinion d'Hésiode la plus solide partie du vin et la plus agréable, à celle qui séjourne au milieu du tonneau, comme on dit que le meilleur de l'huile est au-dessus et du miel au fond du vaisseau. Par cette connoissance, suivant son envie, on peut tirer diversement du vin d'un même tonneau, en y mettant la canelle à deux fois, ainsi que j'ai dit plus haut.

C'est véritablement la charge du maître que l'entretien des vins, principalement, parce qu'il est homme, les hommes aimant cette liqueur toujours plus que les femmes. Par cette raison la mère de famille se soucie plus des trempés, que le père de famille, qui volontiers lui en laisse la disposition. Néanmoins la conduite de la cave n'est pas tellement distincte, qu'elle ne fournisse du souci à l'un et à l'autre : se voyant clairement que, quand la souveraineté de la cave est laissée aux domestiques et servantes, tout va mal ; car les vins s'éventent et se poussent quand les tonneaux n'en sont pas tenus soigneusement nets et fermés, et ils finissent trop vîte, parce qu'on les a prodigués sans penser à l'avenir. Les tonneaux se perdent de moisissure, chancissure,

puanteur, faute de les fermer, ouvrir, hausser, baisser, d'en retirer leurs bois : afin de ne pas s'égarer, il faudra autrement les conduire selon la nécessité de ce ménage, qui aussi requiert un soin continuel à tenir ouvertes et fermées les fenêtres et soupiraux de la cave, selon les rencontres, et le parterre toujours net, sans souffrir qu'il y séjourne aucunes odeurs, saletés et humidités, contraires aux vins. Le père et la mère de famille pourvoiront à tous ces défauts, par leur seul coup-d'œil, en se promenant, se conservant avec plaisir l'honneur dû à ceux qui conduisent bien leur maison; et la bonté du vin porte loin la louange, quand libéralement, le père et la mère de famille, donnent de leur vin, non seulement aux amis de leur voisinage, mais aux honorables personnes étrangères, qui passent auprès de chez eux.

Comme la nourriture du bétail, suit la culture de la vigne, la fourniture du charnier vient aussi après celle de la cave; c'est ainsi que nous avons divisé les choses de notre ménage. Suivant cet ordre on fera la provision des chairs; très-considérable, par le besoin que la famille a de cette victuaille, qui suivant de près le pain et le vin, est mise au troisième

rang des alimens. Voici donc la récolte de notre bétail, qu'il convient de manger après l'avoir engraissé, but de la dépense de sa nourriture. Il n'est pas ici question de parler de celui qu'on mange frais; ce sera seulement de celui qui sera destiné pour la provision de toute l'année, après l'avoir salé et serré au charnier, pour y prendre sa chair selon le besoin. Il y a en cette partie de ménage de l'adresse, pour choisir les bonnes chairs qu'on peut conserver, et les préparer comme il convient, afin d'avoir de la bonne viande en abondance, et de durée. Les pourceaux, les chèvres, les bœufs, les vaches, les oies sont les bêtes qui fournissent notre charnier; les moutons et les brebis ne se mangeant salés que par contrainte. Ces bêtes sont grasses et prêtes à tuer, presque toutes en même tems, c'est-à-dire, en hiver; aussi c'est alors la saison de les saler pour la conservation de leurs chairs. Le froid favorisant ce ménage; au contraire du chaud, qui ne souffre pas à la chair de prendre du sel.

De toutes ces bêtes, les premières serrées, sont les chèvres, (y comprenant les boucs châtrés) tant parce qu'ils sont dans leur embonpoint au commencement de l'automne, que

pour profiter de leurs peaux, lesquelles faisant partie du revenu liquide de ce bétail, il convient de les prendre avant l'arrivée des gelées de l'hiver, de peur de les perdre, ou du moins de les rendre de petit prix ; car il est certain que quoique les chèvres ne sentent pas la rigueur des froidures, en couchant à couvert en étables chaudes, qu'à la seule venue des gelées, même à leur approche seule, leurs peaux perdent beaucoup de leur bonté, demeurant foibles et minces. Pour éviter cette perte, outre qu'alors les chèvres sont suffisamment grasses, on les tue dès l'arrivée du mois d'octobre. On les met aussitôt en pièces, et ensuite la chair en est salée, sans lui donner le loisir de se refroidir, afin de mieux prendre le sel, que plus elle sera chaude ; car au contraire du tems, dont le plus chaud est le moins propre pour les salaisons, les chairs s'apprêtent plus avantageusement au sel, que plutôt on les sale, après que les bêtes en sont tuées. On mettra à part les graisses pour faire des chandelles, étant plus belles et meilleures de cette graisse que de nulle autre. On la mêle utilement pour les chandelles avec celle des bœufs et des vaches, même des moutons et brebis, quand il se rencontre qu'on en a de

pareilles assemblées. La graisse de chèvres sert aussi à plusieurs remèdes ; aussi aux ciments, sur-tout celle du bouc châtré, pour faire le ciment exquis pour les fontaines, comme j'ai montré.

Ensuite on étendra les peaux de ces bêtes en lieu sec et éventé, non au soleil, garanties des griffes et des dents des chiens, chats et rats, afin de les préserver entières, en attendant ou leur vente, ou de les envoyer au corroyeur pour l'emploi aux habits de la famille, comme il sera montré. Et afin que ces peaux soient plus vendables et plus serviables, on les étendra soigneusement, en y mettant de petits bâtons pour les élargir et tenir ouvertes en se séchant, sans pouvoir se retirer, ce qui les fera demeurer larges et de belle apparence. Si c'est pour faire servir ces peaux aux charrois des huiles, comme dans ces vaisseaux on les transporte du Languedoc et de la Provence par tout ce royaume et voisinage, et en certaines provinces, à porter aussi des vins, il faut travailler en cet endroit d'une façon particulière. Car s'il est nécessaire pour ce service que les peaux soient entières, on écorchera ces bêtes, à la manière des lapins, c'est-à-dire, en renversant la peau par-dessus

le col : les outres dont il est question en cet endroit se façonnant ainsi. La chair des chèvres n'est recherchée que pour les valets et manœuvres, par sa grossièreté, excepté certaines pièces qui sont très-appétissantes quand les bêtes sont de haute graisse ; mais c'est toujours une viande de mauvaise nourriture, même pour ceux qui l'aiment. Dans certaines provinces de ce royaume, ces animaux sont en réputation par le profit qu'ils causent au ménage, comme cela a été dit dans son lieu, à quoi s'ajoute le service que font leurs peaux, sur-tout celles que l'on convertit en outres susdits ; c'est pourquoi, en Provence et en Languedoc, pays abondants en huile, on y souffre la nourriture des chèvres, malgré les grands dégats qu'elles font aux oliviers (arbres qui portent l'huile) quand elles peuvent y atteindre. On prévient ce mal par la diligence des habitans, avec la même dextérité qu'ils tâchent de se conserver la précieuse liqueur de l'huile, avec le moyen de la transporter ailleurs pour le débit.

Les pourceaux viennent après. On dépêchera les plus gras les premiers, pour donner le loisir aux autres de s'apprêter, afin que chacun pris dans son point et à différens tems,

leur tuerie filant long-tems, donne le moyen de profiter de leurs dépouilles et menuailles, en fournissant de la nourriture au ménage pendant tout l'hiver. Quand ils sont égorgés, on leur ôte le poil, mais par différens moyens : quelques-uns le font dans l'eau bouillante et par elle; d'autres par la flamme, allumant à cet effet de la paille, ou autre semblable matière légère, à l'entour du pourceau mort, dont ils brûlent les soies ou les poils. L'un et l'autre moyens sont bons, produisant cependant différens effets. L'eau rend la chair plus blanche que la flamme ; et la flamme, plus ferme et plus savoureuse que l'eau. On choisira de ces moyens, ou bien l'on employera tous les deux, en ménageant le loisir qu'en donne l'intervalle, d'entre les diverses tueries des pourceaux, pour s'accommoder d'autant mieux de ces chairs. On met en pièces les pourceaux quand ils sont pelés ; le sang est converti en boudins ; une partie des entrailles et de la chair, en andouilles et saucisses. Les jambes, les oreilles, les langues, les échinées, jusques aux moindres extrémités et particules, tout s'employe, rien ne se perd. Le lard, qui est le principal, est salé pour être conservé toute l'année au char-

nier, ainsi que les menuailles. Pour faire tout ceci, on étend le lard sur le saloir (qui est une grande table ayant des bords autours, assise sur des étaudis, pendante d'un côté, pour vider la saumure dans un vase sur les andouilles); là on le frotte en tenant dans les mains du sel menu un peu chaud, si bien et si soigneusement que toutes les parties du lard s'en ressentent, sans en oublier aucune. Les échinées, les oreilles, têtes, langues, jambons, qu'on arrange dessus et à l'entour du lard, sont de même salés. On met par-dessus ce premier lard, un second, ensuite un troisième, après un quatrième, jusqu'à huit ou dix, ou plus, les uns sur les autres, chacun avec ses menuailles. De tous lesquels, ainsi amoncelés, il s'en compose une pile où les lards s'apprêtent très-bien, s'entre-donnant le sel les uns aux autres, quand étant remués on les change de place, en mettant en haut celui qui était au plus bas lieu; et celui du haut en bas. En même tems, on leur donne pour rafraîchissement quelque peu de nouveau sel, en les en refrottant par-tout, principalement dans les endroits suspects et les plus dangereux à se corrompre; sans ce soin on ne pourrait faire aucune salaison de valeur. Cette re-

visite se réitère de huit jours en huit jours, jusqu'à ce que vous voyiez vos lards transluire, manifestant par là qu'ils sont remplis de sel; et ensuite leur conservation sera assurée.

Les lards seront alors levés du saloir, et sur lui fortement battus avec un bâton, pour leur faire lâcher le sel restant, qui n'aura pas voulu entrer dedans : on fera de même des échinées, jambons et autres menuailles, et le tout sera porté pendre aux rateliers du charnier, pour s'y éventer et reposer, en attendant leur service extrême. On fait cette salaison sans aucun risque, puisque le naturel de la chair du pourceau est de ne pas prendre de sel plus que son besoin, refusant le reste, (au contraire de celle du bœuf qui en suce tant qu'on lui en donne). C'est pourquoi l'on n'épargnera pas le sel en cet endroit, et de peur de manquer on y en employera largement, dans l'espérance d'en retirer le superflu à la fin de l'œuvre, le retrouvant alors entier au fond du saloir.

Les graisses du pourceau se conservent bonnes et blanches, toute l'année, pour servir de provision à l'appareil de plusieurs mets et autres choses du ménage, comme à graisser

les

les charrues, charrettes, moulins, souliers, cuirs, différentes maladies, pour les hommes et pour les bêtes. Cette graisse sert aussi aux tondeurs à draps de laine, auxquels la ménagère en vend, de son économie. Après avoir réservé la graisse du pourceau, ce dont on desire faire du sain-doux, qu'on met dans un petit vase approprié pour cela, et en même tems, salé comme il appartient, pour le maintenir sans se corrompre, on hâche le reste menu, ensuite on le met fondre dans la poële à frire, sur un feu clair, dont on retire la graisse autant que l'on peut, en pressant avec la cuillère percée, que l'on jette étant suffisamment cuite, (ce qui se reconnaît à sa couleur claire et blonde), dans des pots de terre vernis, en y ajoutant du sel menu pour la conserver sans corruption; où se figeant et s'affermissant, elle demeure blanche et bonne toute l'année. Quelques-uns, par l'avantage des pâtures et glandées, ne se contentent pas de la graisse prise simplement à chaque pourceau, mais ils destinent des pourceaux entiers pour servir de graisse, c'est-a-dire, de tout le gras qu'ils y trouvent, le maigre en étant séparé et après mis en pièces dans la saumure, y est pris pendant l'année pour

l'usage ordinaire. Pour mieux satisfaire à ce service, le pourceau est choisi gras, et l'ayant saigné, il est écorché comme un mouton; la graisse étant retirée est cuite et préparée comme dessus. On envoye la peau au corroyeur, pour, préparée, servir à faire de grands cribles à nettoyer les bleds, ou couvrir des coffres, étant très-propre dans l'un et l'autre service, selon qu'elle est diversement apprêtée. Le charnier sera mis en rang avec le grenier et la cave, le desir de bien conserver les viandes salées étant commun avec celui des bleds et des vins; mais néanmoins la rencontre du bon charnier est plus rare que celle du bon grenier et de la bonne cave, s'en trouvant peu où les chairs de pourceau même les lards, ne deviennent rances et ne jaunissent, se rendant par conséquent de mauvaise odeur, de telle manière, qu'on ne sait presque quel quartier de la maison donner au charnier pour le bien asseoir, tant cet article est difficile. L'humidité est contraire à ce ménage, la sécheresse, l'évent et le défaut d'évent aussi, quand ces qualités sont tant soit peu mal ordonnées. On voit quelques charniers assis au bas de la maison, d'autres au haut, où indifféremment les chairs se conservent bien, mieux

cependant en bas qu'en haut, les chairs souffrant plus passablement l'humidité que la sécheresse. Par ces variétés, nous serons instruits de poser le charnier en lieu modéré de sécheresse et d'humidité, plus frais que chaud, ayant des petites ouvertures de l'orient à l'occident, les ouvrant et fermant pour donner, selon les rencontres, le midi et le nord, étant trop violents pour ce ménage. Et comme la ménagère, par-dessus ses autres meubles, recherche soigneusement la bonne poële à frire, et la bonne lampe, pour éviter la perte de l'inutile consommation de graisses, de beurres, et d'huiles, qu'elles causent étant mal qualifiées : ainsi avec beaucoup de raisons, pour la conservation de ses chairs, elle tâche de s'accommoder de charniers entièrement propres à cela ; d'où, sortant bien préparées, nulle partie de ses provisions ne se perd, mais toutes s'employent dans son ménage.

Quelque diligence qu'on mette à saler les chairs de pourceau, il leur reste toujours quelque humidité naturelle en dedans, qui leur cause un mauvais appareil, ce qui les fait devenir rances et les rend désagréables ; surtout plus la saison est humide, et plus le charnier où on les repose est mal qualifié. Le

moyen de prévenir cette perte, est d'achever de préparer les lards à la fumée, à laquelle on les exposera pendant huit ou dix jours, qui desséchant l'humidité restante et nuisible des lards, les laissera francs de la crainte de se corrompre ensuite, pour (en quelque lieu que vous les gardiez) qu'ils se maintiennent bons pendant plusieurs années : vous ferez de même des jambons, n'épargnant pas si peu de peine si vous avez la commodité du lieu pour faire fumer ces chairs, en quoi consiste la difficulté de l'appareil. Dans un pays abondant en châtaignes, cela est facile, car, sans un soin particulier, les lards et les jambons sont perdus près des châtaignes, lorsqu'on les dessèche à la fumée, pour les blanchir, afin de les rendre de longue durée.

Cette manière de ménager la salaison des pourceaux, n'est pas généralement reçue partout, non pas tant par la différence des climats, que des différens avis des personnes ; chacun pouvant, comme bon lui semble, tuer, dépecer, saler, et autrement gouverner ses pourceaux, sans distinction de lieux, n'y ayant aucune sujétion en ce ménage que le tems. C'est pourquoi, outre la manière écrite ci-dessus, (qui est la plus reçue en Languedoc

et aux environs), en plusieurs endroits de la France et ailleurs, les chairs de pourceaux sont salées en petites pièces dans des cuvettes et grands barils, et là gardées toute l'année, y étant prises de jour à autre, selon les besoins de l'usage, où la chair se conserve bonne et belle, pourvu qu'elle trempe toujours dans la saumure, et que cette saumure, de peur de la corrompre, ne soit jamais touchée, ni avec la main, ni avec le fer, ni avec le laiton, le cuivre; et que pour en tirer la chair salée, on se serve de crochets de bois ou d'argent, non d'autre matières, elles seules étant propres à ce service. Moyennant cette observation, vous aurez satisfaction de ce ménage; et afin que rien ne se perde, on employe en cet endroit les restes des sels du saloir, quoique mal nets et estimés de peu de valeur; mais c'est après les avoir préparés de cette manière. On les fait bouillir dans l'eau de fontaine ou de rivière, dans un grand chaudron, sur un feu de flamme (en les écumant toujours pour les débarrasser d'ordures) jusqu'à ce que la saumure devienne claire comme de l'huile, et qu'elle porte l'œuf en coque, cru, ce qui est une preuve assurée de sa force et de la suffisance à conserver les chairs. Alors, ôtée du

feu, on la met refroidir dans un vaisseau de bois à large gueule ; ensuite on jette dedans les pièces de porc, où elles se saleront très-bien, et s'y conserveront de même toute l'année, pourvu qu'avec les observations susdites on s'abstienne d'en tirer aucune pièce qu'avec le crochet de bois ou d'argent, de peur d'en corrompre la saumure et les chairs. Au bout de trois ou quatre jours, vous visiterez votre saumure, afin de la remettre sur le feu, s'il arrivait qu'il y eût quelque moisissure dessus ; car, par l'humidité de la chair, la saumure se décuit, à quoi ne prenant pas soigneusement garde, c'est quelquefois à la ruine totale de ce ménage, ce qu'on prévient par une fréquente visite ; et la conservation de la saumure s'assure (par conséquent de la chair) en la remettant sur le feu une couple de fois. S'il arrive qu'en rebouillant, la saumure diminue au point qu'ensuite la chair n'y puisse tremper à l'aise, le remède sera d'y ajouter du sel nouveau, par le moyen duquel vous allongerez la saumure suffisamment.

De cette salaison, la mère de famille s'accommodera, outre celle de ses lards, en faisant tuer et mettre en pièces, à la fin de février, ou au commencement de mars, des

jeunes pourceaux, qui ne se seront pas trouvés d'âge devant noël (qui est la saison la plus ordinaire pour ce ménage) pour, allongeant d'autant ses provisions, en fournir sa table pendant tout l'été, de viandes agréables; car la chair du jeune pourceau ainsi salée, semble toujours nouvelle, se conservant telle jusqu'à la dernière pièce, dans la saumure cuite et bien qualifiée. Les jambons, les échinées, les oreilles et les langues s'y maintiennent très-bien. L'abondance du gland fournit la matière de ce ménage; quand il y a une bonne glandée, les cochons du mois d'août et de septembre, par la bonne nourriture de leurs mères, et des glands, se trouvent gras et propres à être employés à ce service, vers l'entrée du mois de mars.

Et comme à la préparation de ces choses, il y a de la différence, les observations de la lune, dans les actions de ce ménage, sont aussi différentes. En Languedoc, Dauphiné, Provence, la seule vieille lune est employée à tuer et saler des pourceaux, et même à en retirer les lards du saloir, pour les pendre au ratelier du charnier; croyant que les artusons et autre vermine se fourrent dans leurs chairs, s'ils retardoient de le faire. Dans plusieurs

quartiers de la France, du Piémont, de l'Italie, la nouvelle lune, il y a même quelques personnes si curieuses, qu'elles ne veulent faire tuer aucunes bêtes pour saler, sans s'être assurées qu'elles sont nées dans le croissant de la lune, s'imaginant que leurs chairs salées croissent en cuisant, et qu'au contraire celles du décours se diminuent. Mais les chaircuitiers de Paris ne sont pas si spéculateurs (c'est ainsi qu'on y appèle les maîtres jurés qui ne se mêlent que de la chair de pourceau), qui, sans distinction de lune, tuent leurs cochons; laissant au ménage ces observations. Ils ont une manière particulière pour détailler les lards. Après avoir saigné et pelé le pourceau, ils lui coupent la tête, et les quatre jambes pour en faire des jambons; il est fendu de long en long par le dos, ensuite il est éventré; les intestins sont employés, avec le sang et des pièces de chair propres à cela, à faire des boudins, andouilles et saucisses. Alors on prend avis de ce qui reste par la qualité de la chair. Si la chair est grasse, le lard est divisé en trois parties; on en fait deux du plus gras, et une du restant, qui est le ventre : ces deux pièces grasses sont appellées épis, et ce lard, épié: on met la troisième dans la saumure, en petites

portions. Des lards maigres, on n'en fait que deux parties égales, appellées flèches, fendant le lard par le ventre. Toutes ces pièces grasses et maigres, dites épis et flèches, sont mises saler sur un grand saloir, appellé mère, composé de plusieurs ais joints ensemble, contenant trois ou quatre pas en quadrature; ayant des bords à l'entour pour empêcher que la saumure verse. On pose le saloir près de terre, en lieu bas, un peu relevé d'un côté, pour vider la saumure dans un réceptacle. Sur ce saloir sont arrangées des pièces de lard, à mesure qu'on les frotte avec du sel menu, l'une après l'autre, en les faisant entrejoindre pour moins occuper de place : et en les mettant les unes sur les autres, on en forme une pile quarrée de maçonnerie, montant jusques à la hauteur de huit à neuf pieds; entre-liant si bien les pièces de lard, que toutes ensemble puissent se maintenir fermes sans verser. En les disposant ainsi, les lards se salent très-bien, moyennant qu'on les remue et qu'on les revisite, comme il a été dit ci-devant. Quelques-uns font leur mère ou saloir, d'une peau de bœuf crue, un peu salée, qu'ils étendent sur terre, et préparent autrement, comme dessus : cette peau étant d'une seule pièce, con-

serve la saumure sans aucune perte, ce qu'on ne peut se promettre du saloir de bois, qui en perd quelque peu par ses jointures.

Il y a un marché de lard à Paris, la veille de pâques, qui se tient au parvis de Notre-Dame, où tous les maîtres chaircuitiers de Paris y étalent. On y apporte de Châlons en Bourgogne une grande quantité de bons lards apprêtés à la mode de Paris; aussi de la Normandie et de la Basse-Bretagne; mais autrement préparés, car on leur laisse jambes et tête, c'est-à-dire, la moitié de la tête à chaque flèche. Ils les fendent le long du ventre, n'en faisant que deux pièces. Ceux-ci ne sont pas si bien façonnés que les précédens, aussi sont-ils de moindre prix, de moindre usage, et de moindre goût. Ces différentes manières de préparer la chair de pourceau, sont représentées comme pour exemple; par où l'on peut voir qu'en matière de ménage, peu de peuples sont d'accord ensemble: mais n'importe, pourvu que les biens que dieu nous donne, soient si bien apprêtés que l'on y trouve un usage profitable, et que l'on s'en serve utilement, et avec action de grâces.

Le tems froid et sec, et la pleine lune sont les observations nécessaires pour tuer et

saler les bœufs et les vaches ; alors le sel pénètre à souhait dans leurs chairs, et ensuite elles ne diminuent pas beaucoup en cuisant. Nous ferons donc tuer le bœuf gras dans ces termes. Après l'avoir écorché, le bœuf demeurera pendu au ratelier, quinze ou vingt heures, pour donner le tems à la chair de s'affermir, afin de la détailler plus facilement ; pendant ce tems, les tripes en seront lavées et accommodées, afin d'être mangées fraîches en divers appareils à la première et à la seconde table, fournissant de la viande pour toutes sortes de gens. Quant au sang, en plusieurs lieux on n'en fait pas de cas ; dans d'autres, on s'en sert pour la grosse famille. On met le bœuf en pièces, et après en avoir retenu quelques-unes pour manger fraîches, pendant une quinzaine de jours qu'elles pourront se garder sans se corrompre, le reste sera salé pour la provision de l'année. Il faut être fort retenu pour saler, de peur d'excéder en faisant une inutile et désagréable dépense ; car, comme j'ai dit, la chair de bœuf (au contraire de celle de pourceau) reçoit tout le sel qu'on lui donne, sans rien refuser, ce qui la rend mauvaise au goût, avec la perte du sel surabondant. L'une après l'autre, toutes les pièces seront

frottées, avec les mains, de sel menu, un peu chaud, y en faisant entrer alors autant qu'on pourra; mais pour garder quelque mesure, le meilleur et le plus commode aussi est de saler ces pièces de bœuf dans un sac à deux gueules, ouvert des deux bouts. Cela se fait de cette manière : on met une pièce de bœuf dans le sac, avec beaucoup de sel ; deux hommes prennent le sac chacun par un bout avec leurs mains, en tenant les gueules fermées, et le sac fermement tendu, ils l'agitent autant qu'ils le peuvent, remuant avec violence, par ce moyen, la chair et le sel, ils font pénétrer le sel dans la chair, comme ils le desirent, en faisant ainsi de toutes les pièces de bœuf l'une après l'autre.

On arrange ensuite ces pièces dans une cuvette ou autre vaisseau à ce préparé, où le sel en distillant se convertira en eau, dans laquelle elles séjourneront environ huit ou dix jours, au bout desquels étant sorties de là et reposées sur des ais, elles s'éventeront une couple de jours, qu'on les y laissera : ensuite, étant remises dans la cuvette avec un peu de nouveau sel, on les refrottera, comme pour les rafraîchir, particulièrement celles qu'on s'appercevra qui en ont besoin. Par ce moyen,

toutes ces pièces de bœuf achèveront de se préparer dans cinq ou six jours, qu'on les tiendra encore dans la cuvette ; après qu'on les aura sorties de là pour la dernière fois, on les mettra éventer sur des ais, et l'on les remuera tous les jours, matin et soir ; enfin on les fera entièrement sécher, et elles seront pendues au ratelier du charnier, en attendant l'usage. Les pièces remarquables par leur graisse, et le bon endroit de la bête, seront mises à part lorsqu'on les salera, afin d'être prises là au besoin, pour la table du maître, de même que la langue et autres parties de choix, le reste étant destiné pour le ménage.

On tuera de même la vache grasse, et sa chair sera salée et préparée de la même façon ; mais on aura soin de tuer les bêtes les plus grasses les premières, sans distinction de sexe (par le hasard qu'il y a à laisser séjourner de la graisse, qui très-souvent se perd au moindre accident qui survient), et les unes après les autres, de tems à autre, pour donner le tems d'employer les menuailles, comme il a été dit des pourceaux. Nous noterons aussi que comme la bouvine s'engraisse en deux saisons, savoir, l'été et l'hiver, comme nous avons vu,

il y a aussi deux saisons pour la tuer et saler, le commencement de l'automne et la fin de l'hiver, ces intervalles revenant à l'avantage de la maison; car par la graisse hâtive on est pourvu de chairs de bœufs bonnes et grasses, pendant l'automne et l'hiver; et par la tardive, pendant le printems et l'été; et si abondamment, qu'il ne se passe pas un jour dans l'année que votre table n'en soit largement et utilement fournie.

On employera les graisses des bœufs et des vaches, seules ou accompagnées avec celles de chèvre, de mouton et de brebis, à faire des chandelles. On en ménagera de même les peaux, comme j'ai déjà dit, afin qu'étant bien étendues et séchées, sans être déchirées par les chiens, les chats et les autres bêtes, elles puissent être vendues, ou utilement employées d'une autre manière à l'usage de la famille.

De toutes ces bêtes, pourceaux, chèvres, bœufs, vaches, la ménagère n'employera pas en réserve celles qui seront trop vieilles, par le peu de profit qu'elle y trouverait, tant parce que les bêtes surannées ne peuvent que difficilement s'engraisser, les dents leur manquant pour paître, que parce que leurs chairs,

quoique grasses, ne sont pas d'une bonne cuisson, et diminuent beaucoup au feu. Les mâles sont aussi à préférer aux femelles, excepté les chèvres, qui sont meilleures que les boucs, quant à la chair, mais elles leur cèdent pour la valeur des peaux et des graisses. Elle ne fera jamais tuer aucun pourceau, truye, bouc, ni bœuf, qu'ils ne soient châtrés de jeunesse, pour affranchir leur chair ; laquelle laissée dans son naturel, par sa sauvagine, est d'un goût désagréable, et d'une nourriture pernicieuse à la santé ; incommodités qui ne sont pas à craindre, par l'effet de la castration. On ne sera pas si scrupuleux pour les chèvres et les vaches ; car, châtrées ou non, leurs chairs en sont toujours bonnes, cependant meilleures étant châtrées, qu'entières, en quoi il y aura du choix. Comme aussi les femelles de ces animaux sont à préférer, bréhaignes, à celles qui ont porté ; et parmi ces dernières, celles qui ont fait le moins de ventrées, se surpassant les unes aux autres en valeur par degrés. Ces vieilles bêtes et les non châtrées, de même que les vieilles truyes, les portières et les vieux verrats, quoiques bêtes grandes et grasses, le tems les ayant fait croître (grandissant autant comme elles vivent),

et la castration, nouvellement engraisser, moyennant l'abondance de gland qu'ils auront mangé (par la fertilité de l'année) seront vendues pour en tirer de l'argent; étant raisonnable que la ménagère fournisse ses charniers des meilleures bêtes de ses troupeaux. Les veaux et les génisses ne sont pas propres à être salés pour la provision, la tendreté de leur chair ne s'accordant pas avec le sel, l'âge et la graisse les rendant propres à ce service.

La salaison des oies est profitable dans la maison, par l'abondance des bonnes chairs et de la graisse exquise dont cette volaille fournit le charnier; ménage particulier dans certaines provinces, qui n'est pas généralement adopté dans tout ce royaume. La mère de famille n'omettra pas une aussi utile provision, si sa terre souffre la nourriture des oies, quoiqu'elle ne soit pas usitée dans son pays; ne pouvant introduire de nouveauté chez elle à meilleure occasion. L'ordre que l'on a à tenir pour tuer ces oiseaux, pour saler leur chair, et pour serrer leur graisse, est représenté à l'article de leur nourriture, livre V, chap. V, où je vous renvoye, pour éviter répétition, n'en parlant pas ici davantage.

Voila les provisions des chairs. Celles des

poisssons

poissons ne sont pas si générales en ce royaume, parce qu'il abonde plus en pâturages qu'en eaux. Le ménager qui est près de la mer, des grosses rivières et étangs, ou qui artificiellement s'est accommodé d'étang, de réservoir et de vivier, profitera de son poisson sans rien en laisser perdre, afin que salé dans le charnier, on y en trouve de réserve tout le long de l'année. Comme le fruit de la terre a son tems, celui de l'eau a aussi le sien, qu'on gouverne diversement, néanmoins selon leurs qualités diverses et distinctes. Car on prépare le poisson de mer d'une façon, et d'une autre celui d'eau douce, chacun se pliant à leurs propriétés avec un soin particulier.

Notre ménagère ne se contentera pas de se pourvoir des biens qu'elle a chez elle, mais elle s'en fournira d'étrangers, selon la nature du commerce général, par le moyen duquel un pays aide à l'autre, pour les choses dont réciproquement, on abonde et on manque, leurs avantages particuliers s'entre-communiquant. De même que le pays à bled en fournit celui à vin où les grains manquent, et que celui-ci donne du vin où le seul bled croît; ainsi des chairs, des fruits des arbres, et des autres alimens dont nous sommes nourris. Notre mé-

nagère ayant rempli ses charniers de chairs et de poissons de son cru, achètera des anchoix, des sardines, des harengs, des tons, des merluches, moules : des huiles, des beurres et autres provisions éloignées de sa terre ; sur-tout d'épiceries, canelles, girofles, muscades, poivre, gingembre, sucre, cassonade, miel : olives confites, capres, basilles, fenouil marin : raisins secs de Corinthe, de Damas de Frontignan, et d'autres passerilles : figues, prunes, dattes, pignolats, noisettes, amandes, noix, moutarde, afin qu'elle soit pourvue de tout pour le besoin, qu'elle fera serrer en cabinet à ce destiné près la cuisine, pour plus de facilité. Ce qui lui reviendra à satisfaction et aussi à épargne, quand à propos la mère de famille trouvera assemblées chez elle ces choses à prix raisonnable, sans être contrainte d'en envoyer chercher dans la nécessité, promptement et chèrement à la ville, chez les revendeurs : et avec honneur elle verra l'effet de ce proverbe commun :

Provision faite en saison,
Et gouvernée par raison,
Fait venir bonne la maison.

CHAPITRE II.

De la façon des Confitures.

Les provisions nécessaires sont suivies des utiles et agréables ; c'est-à-dire, des confitures, afin que la maison ne manque d'aucune victuaille servant à nourrir le corps et à repaître l'entendement ; les confitures étant utilement employées à ces deux usages. Car non seulement elles servent de bonne nourriture à ceux qui sont en santé, mais leurs facultés et leurs goûts précieux confortent, réjouissent les malades, et donnent satisfaction par leurs appareils exquis, et les rares beautés qui se montrent dans cette excellente provision.

Ici donc, ce sera où l'honorable demoiselle se délectera, en continuant la preuve de la subtilité de son esprit. Aussi en recevra-t-elle du plaisir et de l'honneur, quand à l'arrivée imprévue de ses parens et amis, elle leur couvrira la table de différentes confitures apprêtées de longue main, dont la qualité et la beauté ne céderont pas aux plus précieuses de celles qu'on fait dans les grosses villes, quoi-

qu'étant aux champs, elle n'ait d'autres confiseurs que l'aide de ses servantes. De tout tems les femmes se sont mêlées de faire des confitures, mais différentes à celles dont je veux instruire notre mère de famille, dont la façon, j'entends les principales, nous est venue de Portugal et d'Espagne, long-tems ignorée en ce royaume, y ayant été tenue secrette, comme par cabale. Il y a plusieurs racines, herbes, fleurs et fruits propres à confire ; aussi plusieurs matières en composent les moyens, et l'on y parvient par différens moyens. Quant au sujet de la confiture, il est si ample, qu'il ne restreindra qu'à la volonté ; mais pour la manière, nous nous arrêterons au sel et au vinaigre, au moût, au vin cuit, au sucre et au miel, comme en étant les plus valeureuses et les plus connues parmi nous ; et la façon en sera au liquide et au sec.

Au sel.

Nous confirons les olives. Il faut les choisir des plus grosses et des plus charnues, les cueillir vertes, pas encore mûres, les jetter aussitôt dans un baril ou autre vaisseau à large ouverture avec du vin trempé, ou de dé-

pensé, afin que par le moyen de cette liqueur, l'amertume des olives s'en aille, première préparation, ce qui arrivera quand elles y auront trempé quelques jours. Elles ne pourroient trop y séjourner, quoique ce fût six ou sept mois, pourvu qu'elles trempent toujours, que la dépense ne soit ni poussée, ni autrement corrompue, et que pour la propreté, le baril demeure continuellement bouché; ce qui revient à votre avantage par le loisir que vous avez, d'achever de les confire à votre aise. Là donc, quand il vous plaira, vous prendrez des olives, ce que vous en voudrez confire; vous leur donnerez à chacune quelques taillades, pour faire pénétrer le sel plus promptement dedans: vous les mettrez dans des pots de verre ou de terre vernie, avec beaucoup de sel menu, dispersant le fruit et le sel par lits, avec du fenouil en rame parmi, et par dessus vous verserez de l'eau fraîche, jusqu'à ce que le vase en soit rempli; lequel, après l'avoir bien couvert, conservera si bien vos olives, que dans quatre ou cinq mois elles deviendront très-bonnes à manger, et se maintiendront telles plus d'une année. Quelques-uns, au lieu de couper les olives, les écrasent avec un petit coup de maillet, ou les percent

en différens endroits avec une pointe de fer.

D'autres ne les coupent, ne les écrasent, ni ne les percent nullement, mais ils les confisent entières, en quoi ils font mieux que les précédens, parce que leurs olives demeurent plus grosses que celles qui, tant soit peu, auront été ouvertes, leur vertu s'exhalant par là, ce qui les fait diminuer, devenant ridées; mais aussi les entières sont d'une longue préparation, n'étant pas bonnes à manger avant dix ou douze mois, après les avoir confites, pour donner le tems au sel de pénétrer avant, perçant lui-même sans moyens la peau de l'olive; en quoi cependant on ne doit pas avoir une grande considération, vu que l'attente de ce terme, vous fournit des olives belles et bonnes en perfection, surpassant toutes les autres, moyennant que le fruit de lui-même soit bien choisi et qualifié. Cependant pour vous empêcher de languir, vous pourrez être accommodé d'autres olives préparées comme ci-dessus.

Et tenant encore un chemin plus court, vous en confirez d'une autre manière qui dans vingt-quatre heures vous fera manger de bonnes olives. Cela dépend de l'eau, qui, versée toute bouillante sur les olives, taillées, salées et four-

nies de fenouil, comme ci-dessus, fait pénétrer le sel si avant, qu'elles en sont entièrement bien préparées et confites, et si promptement, que c'est, par manière de dire, comme dans un tour de main. Dans ce cas, le vase sera de terre, pour résister à la chaleur de l'eau, ce qu'un de verre ne pourroit faire, et seroit en danger d'en être cassé.

Autre moyen. Prenez une mesure de chaux neuve, fusée, six fois autant de cendres criblées et nettoyées, et mettez-les dans un vase à large ouverture avec de l'eau, jettez-y aussitôt les olives entières, pour y séjourner neuf ou dix heures, sans s'entre-presser, et étant au large. Au bout dudit tems vous en tirerez une olive, vous la fendrez par le milieu, et si vous voyez que le noyau se sépare de la chair, c'est signe qu'elles sont prêtes à confire, lequel signe il faudra attendre. Alors vous ferez tirer les olives de ce mélange; et après les avoir très-bien lavées avec de l'eau claire, vous les logerez dans un vase de terre, avec du fénouil en rame, de la semence d'anis, des branches de thym et de sarriette, par lits; et au dessus vous verserez de la saumure, dans laquelle les olives tremperont continuellement.

Autre ; mais c'est de confire les olives étant mûres. Vous les prendrez telles, c'est-à-dire, noires, choisies grosses, saines et entières. Vous les mettrez sécher à l'ombre, dans un lieu exposé au vent. Vous apprêterez du miel, de l'huile d'olive, du sel menu, de chacun une livre; du poivre, du girofle, de l'anis, de la coriandre, une once de chacun, le tout pulvérisé ensemble. Le jus de dix ou douze limons, ou à leur défaut, d'oranges, mis dans un vase de verre, y sera ajouté; et parmi ce mélange, les olives seront mises en telle quantité, qu'elles puissent tremper dans la liqueur des choses susdites, où elles se conserveront très-bien et long-tems, pourvu que le vase soit tenu en lieu frais. On n'oubliera pas cette observation, de tenir toujours dans la saumure, vos olives confites, sans souffrir qu'elles soient jamais à sec, allongeant la saumure quand elle se diminuera, afin que les olives trempent continuellement, ayant bien soin pendant ce tems, comme il a été dit des chairs, de ne pas mettre la main dans la saumure, ni le fer, ni le cuivre, de peur de la corrompre. Avis général pour toutes les confitures au sel. La provision de vos olives demeurera bonne et plaisante pendant plusieurs années.

On confira aussi les capres au sel, sans autre mystère que de les mettre dans un vase de terre ou de bois, tel qu'on voudra, avec abondance de sel sans aucune humidité. On cueille les capres de jour à autre dans la saison, sans en attendre d'autre maturité; dont petit à petit, à mesure qu'elles se forment et se laissent manier, elles sont cueillies, et incontinent mêlées avec du sel menu, où prenant sel, elles se conservent long-tems, demeurant sèches; ce qui facilite leur transport, avec aisance pouvant les charrier dans des cabas, sans craindre d'en épancher la liqueur, vu qu'il n'y en a aucune.

Au vinaigre.

Les capres deviennent plus délicates, que si on les laissait sèches dans le sel pur; parce que le vinaigre les empêche de se saler trop, comme elles font sans lui; et l'on est contraint, pour les manger, de les tremper quelques heures dans l'eau, afin de les dessaler, où laissant une partie de leur substance naturelle, déchues de leur bonté, elles ne sont pas après si appétissantes, que celles qui sont confites dans le vinaigre; par le moyen duquel, non seulement leur saveur se conserve entière,

mais quelque goût agréable s'y ajoute, qui les rend délectables au manger. On prend les capres pour confire comme dessus, c'est-à dire, à mesure qu'elles croissent, sans les laisser beaucoup agrandir, car on les prise plus étant petites que grosses. On prépare un vaisseau de verre ou de terre vernie en dedans (ou plusieurs selon la quantité du fruit) dans lequel on met du bon vinaigre, avec du sel, quelques poignées. Là sont jettées les capres venant de la caprière, sans les laver aucunement, en continuant de jour à autre, tant que la caprière fournit matière, après on retire le vase en lieu sec non exposé au soleil, l'ayant au préalable bien bouché, afin que les capres ne s'éventent pas, où elles se conserveront en bonté fort long-tems. Vous les visiterez au bout de quatre ou cinq jours, et s'il arrive que vous trouviez au-dessus du vinaigre, quelque moisissure, vous l'ôterez avec une cuillère d'argent, et vous mettrez dans le vinaigre une poignée de sel, pour corriger l'humidité superflue qui procède du fruit, réitérant la visite et le remède autant qu'il sera nécessaire.

Nous gouvernerons les asseirolles de la même manière que les capres, par la communication de leurs facultés; mais il faut les mettre

au vinaigre avant leur maturité. Vous confirez ainsi des bazilles, du gros et doux fenouil; du fenouil marin, du pourpier, des côtes de poirée. Vous préparez le vinaigre et le salez, mais en vase séparé, pour mettre ces matières à part, afin que chacune rapporte son goût particulier. Ces matières seront prises proche de leur maturité, non encore endurcies, mais agrandies; lesquelles après être bien lavées et nettoyées d'ordure, vous jetterez dans le vinaigre pour s'y conserver, ce qu'elles feront très-bien et long-tems, servant à manger en salade pendant l'année.

Vous accommoderez des petits melons et concombres, de même et à même usage, que vous prendrez verds et tendres; car endurcis, ils ne pourroient être imprégnés de vinaigre. On les jettera dans le vinaigre tous entiers; sans être taillés ni pelés, d'où on les retirera sans perte de leur beauté, conservant leur verdeur entière; mais ils y prennent tant de sel que pour les manger en salade, il faut les dessaler dans l'eau auparavant.

Les choux-cabus et les laitues pommées serviront aussi en salade pendant l'hiver, se maintenant blancs et fermes dans le vinaigre. Leurs feuilles vertes étant premièrement ôtées,

les pommes resteront blanches et dures: celle des choux sera mise en quartiers, et seulement par moitié on séparera la laitue quand elle sera grosse, car petite elle demeurera entière; par ce moyen le vinaigre les pénètrera et conservera très-bien.

On garde les truffes saines et entières autant qu'on veut dans la même liqueur. Ce sera avec leur écorce, sans les peler, ni couper, qu'on les jettera dans le vinaigre, car là consiste le plus savoureux. On les lavera seulement avec de l'eau et du vin, pour leur ôter la terre et les autres ordures. Les truffes sucent fort le vinaigre, et il arrive qu'elles se rendent fortement aigres, ce qui est la cause qu'avant que de les manger, on les trempe dans l'eau douze ou quinze heures; après on les fait cuire dans le beurre avec des épices, et on les apprête autrement, comme on desire.

Les choux-cabus ou pommés se conservent long-tems d'une autre manière; mais c'est pour être mangés en potage, non en salade, comme les précédens: on les garde aussi tout entiers le long de l'année. On met sur le feu un chaudron rempli d'eau claire; lorsque l'eau bout, le chou dépouillé de ses feuilles vertes, c'est à dire, n'ayant que la pomme blanche, est

plongé dans l'eau bouillante, d'où étant retiré sans nul séjour, il est mis dans un grand baril ou tonneau défoncé d'un bout, avec du vin et de l'eau par égale portion, aussi du levain de pâte commune et du sel, pour empêcher la corruption. Ainsi échaudés dans l'eau bouillante, les choux, l'un après l'autre sont arrangés de même dans le tonneau sans s'entre-froisser, d'où on les tire au besoin, et afin qu'ils y demeurent proprement, le tonneau demeurera toujours fermé par le dessus.

Au Moût.

On fait de fort bonnes confitures, qui ne cèdent pas beaucoup à celles du miel, pourvu que le moût provienne de raisins exquis, crus dans une vigne vieille, sise en pays sec, exposé au soleil: car d'espérer des confitures de valeur, de moût sortant de raisins aigres, verds, et mal qualifiés, c'est se tromper sciemment. Il est nécessaire aussi pour bien travailler en cet endroit, de se servir de moût récemment exprimé des raisins, de peur qu'en séjournant tant soit peu, il se convertît en vin, perde de sa vertu, entièrement requise en cet endroit. Par cette raison, il n'y a pas d'autres tems que

pendant les vendanges, pour faire cette sorte de confitures, à quoi l'on prendra garde, pour ne pas en laisser écouler la saison.

On mettra douze coins, des meilleurs et mieux qualifiés, entièrement mûrs, chacun en quatre ou six morceaux, vous les pèlerez subtilement et vous leur ôterez toutes leurs graines. Vous les mettrez un instant dans de l'eau claire bouillante, ensuite vous les sècherez entre deux linges. Tandis que le moût bouillira dans un chaudron à feu de charbon, et après l'avoir soigneusement écumé, jusqu'à ce qu'il ne jette plus d'écume, en bouillant, on y mettra les coins pour cuire, jusqu'à ce que le moût se soit diminué un peu plus que de la moitié. Alors fendant en deux une pièce de coin, vous trouverez que le moût a pénétré jusqu'au milieu, et y a laissé une couleur rouge, ainsi qu'au reste du fruit: à quoi aura aidé un peu de gros vin rouge, que vous aurez auparavant jetté dans le moût, sur la fin de la cuisson. Ensuite retiré de là, le tout ensemble sera mis dans un vase de terre vernie, en ajoutant à chaque pièce de coin un tronçon de canelle, dont vous la larderez, pour l'aromatiser. En outre vous mêlerez parmi le moût cuit quelques onces de canelle en poudre, dans lequel

trempant les coins, ils se maintiendront longtems en bonté, moyennant aussi que le vase demeure soigneusement bouché. Ne vous souciez pas de tenir vos confitures au soleil, ou plutôt gardez-vous de les y exposer jamais, y ayant peu de confitures qui desirent le soleil, contre l'opinion invétérée de quelques uns; mais il faut les retirer en cabinet tempéré de chaleur et d'humidité. Avis qui servira pour toutes sortes de confitures généralement: réservant en leur lieu, les exceptions requises.

Toutes sortes de poires se confisent dans le moût, en la manière susdite, pourvu que leur maturité s'accorde avec celle du moût, qui sont celles de vendanges, entre lesquelles la poire bergamotte s'y accommode bien, la poire chat aussi, et quelques autres de cette saison. On coupera les plus grosses par le milieu, ou en quartiers, ensuite on les pèlera et débarrassera de leurs pépins. On employera les petites toutes entières sans rien peler: et on les fera bouillir toutes indifféremment un peu dans l'eau claire, avant que de les jetter dans le moût, où l'on achèvera de les préparer, ensuite aromatisées avec de la canelle, comme les coins, on mettra les poires, de même qu'eux, dans un vase préparé pour cela, et on les retirera au cabinet.

On confira de même avec le moût les auberges, pêches et prunes, dans lequel ces fruits se conserveront très-bien pendant l'année. Il ne sera pas nécessaire de les larder avec de la canelle, comme les précédens, mais seulement d'en mettre en poudre parmi le moût, pour l'aromatiser. On ne prendra pas ces fruits trop mûrs, mais un peu fermes, que sans peler ni ouvrir, on mettra tout entiers dans le moût, sans les avoir fait bouillir auparavant.

On fait aussi de bonne confiture au moût, des carottes et panais et côtes de poirée, sous les observations susdites, et celles-ci. On lavera bien les carottes et panais, pour leur ôter la terre, ensuite elles seront raclées, en leur enlevant toute l'écorce endurcie. On laissera les petites entières; mais des grosses on en fera deux pièces, pour que le moût les pénètre plus facilement: on choisira les côtes de poirée ou blette, grosses et tendres, coupées de la longueur de demi-pied; on les mettra bouillir avec les panais dans de l'eau claire, pour les attendrir, et cela fait, on les mettra cuire dans le moût, comme ci-dessus, en y ajoutant pour fin de la canelle pulvérisée.

Quant aux courges et laitues, il ne seroit

que

que bon de les faire passer par le sel, pour les affermir, comme on fait, pour celles qui sont destinées au carbassat et à la bouque-d'ange; cependant sans se donner cette peine, elles ne laisseront pas de résister au moût. Des courges on fera des tranches longues de demi-pied, larges de deux doigts. L'écorce en sera soigneusement ôtée, et aussi les grains du dedans, en laissant les pièces aussi épaisses et minces qu'on voudra. Les longues courges sont plus propres à ceci que les cougourdes rondes, qu'on n'emploiera en cet endroit qu'à défaut des longues. Il n'y a que le tronc des laitues qui serve à cette espèce de confitures. On prendra des plus grosses laitues, qui sont les vertes, afin d'avoir des troncs ou côtons gros comme le doigt, choisis tels, et en outre tendres. On les pèlera si bien, que le seul tendre reste, ce qu'on reconnoît à l'œil, en le regardant au soleil: ils seront coupés de la longueur des tranches des courges, et vous les ferez bouillir un peu avec elles dans de l'eau claire, d'où les sortant, vous les cuirez dans le moût, à la manière susdite, et vous les aromatiserez de même avec de la canelle. Et afin que le moût soit pris à point nommé, comme il est nécessaire par les raisons dites, il faudra pré-

parer le fruit à tems, ce que l'on fera aisément des courges, y en ayant encore en vendange; mais on ne peut se promettre cela des laitues, parce que la saison en est passée. Cependant, il arrive dans quelques années des laitues tardives, qui fournissent une ample et agréable matière en cet endroit.

Au Vin cuit.

On peut confire tous les fruits au vin cuit, qui se confisent au moût; mais on ne les accommode pas aussi bien au vin cuit qu'au moût, se surpassant l'un l'autre en cette faculté, et on trouve autant de différence pour la confiture, du vin cuit au moût, qu'il y en a du miel au sucre; mais aussi le moût cède au vin cuit, en ce qu'il ne peut être employé qu'en vendanges; là où le vin cuit n'étant astreint à une certaine saison, peut servir pendant l'année à faire des confitures, en attendant le loisir de la mère de famille, qui avec beaucoup d'aisance, confit des fruits, selon l'avantage du recouvrement. Par cette raison la nèfle et certains autres fruits tardifs, sont propres pour le vin cuit, non pour le moût, parce qu'ils ne se trouvent pas prêts en même tems que lui, comme il est nécessaire.

La manière de se servir en cet endroit du vin cuit, est la même que la précédente, sous cette observation, (comme avec toutes les autres liqueurs destinées à confire) qu'il faut faire pénétrer le vin cuit jusqu'au milieu du fruit, pour sa conservation; ce qu'on fait premièrement, en attendrissant le fruit en le faisant bouillir dans l'eau claire, et après en l'achevant de cuire dans le vin cuit, à petit feu, sans violence. N'oubliez pas, pour fin, de mettre dans le vin cuit de la canelle en poudre, et en petites pièces dans aucuns fruits, dont on les lardera pour les aromatiser. Il y en a qui y ajoutent le girofle, mais il faut être bien sobre à cela, de peur que le trop n'altère la saveur de la confiture. Vous vous abstiendrez de toute autre épicerie, parce qu'elle ne convient à aucune confiture de fruits; aussi l'usage des bons confiseurs est de ne s'en servir d'aucune, excepté de la canelle en certains fruits, comme je vous le représenterai particulièrement, le propos y arrivant. On fait les confitures susdites, avec ménage, ainsi que celles du miel, s'il arrive que le miel se recueille dans la maison, la petite dépense étant toujours recherchée. Et elles sont employées avantageusement, quand à la maison, survenant des gens

de moyenne étoffe, on leur fait largesse de ces particularités; réservant pour les plus honorables personnes, les confitures au sucre, que l'on prépare ainsi avec plus de soin et de dépense.

Au Sucre.

On confit très-bien au sucre plusieurs et différents fruits des arbres et du parterre du jardin, et de même ils se conservent fort longtems en bonté et beauté. La façon en est indifféremment pour tous les fruits qui peuvent se confire, savoir; premièrement au liquide, et ensuite de celui-ci on en tire ceux qu'on desire mettre au sec; dernière main pour cette excellente confiture, si célèbre à cause de sa bonté et exquise beauté.

Il est à remarquer que les fruits qu'on ne mange pas crus sans appareil, sont, ou la plupart avant tout, mis et confits au sel, afin de les préparer à recevoir le sucre; ensuite au liquide, finalement au sec: il faut les passer nécessairement par ces trois degrés, pour les mettre au point desiré.

L'entrée de notre confiture se fera par l'écorce d'orange, attendu qu'au printems elle est dans sa perfection de grosseur, à cause de

la longue garde du fruit, ayant alors atteint le dernier point de maturité. Pour ôter son amertume naturelle, il faut en enlever la cause, qui est la pellicule jaune de la superficie de l'écorce. Cela se fait avec un canif bien tranchant, en ôtant avec soin tout le jaune jusqu'au blanc, sans en rien toucher. On ménage ces pellicules pour donner de l'odeur aux vins nouveaux en vendange, comme il a été vu, livre III, chap. X; par cette cause, elles seront dès ici mises à sécher à l'ombre et gardées nettement jusqu'au besoin; ensuite l'écorce coupée en quatre, se retirera du fruit, c'est-à-dire, du jus qui restera entier en pomme, pour servir à son usage ordinaire. Les écorces ainsi pelées seront trempées dans l'eau claire et froide, tandis qu'on apprêtera une lessive avec des cendres de chêne, modérément forte, dans laquelle, étant sorties de l'eau froide sans délai, on les fera bouillir, jusqu'à ce qu'elles soient enflées comme des éponges; et alors les ôtant de la lessive, vous les ferez un peu bouillir dans l'eau pure, pour leur ôter l'odeur de la lessive, afin que ne restant rien d'elle dans les écorces, elles puissent recevoir le sucre.

On doit observer deux choses dans toute

confiture au sucre, comme la maîtrise de l'art; c'est de préparer le fruit à recevoir le sucre, et le sucre à pénétrer facilement dans le fruit; sans cette concordance, il n'est pas possible de faire des confitures de valeur, attendu que le sucre par son naturel glutineux, sans moyen ne peut pénétrer dans le fruit, qui est dur de lui-même, d'où il arrive que les confitures faites sans ces considérations, ne peuvent être ni belles, ni bonnes, ni de durée, au respect de celles qu'on fait selon l'art; car si le sucre manque de pénétrer jusqu'au fond du fruit, il s'arrête à la superficie; celle-ci seulement se confisant, et l'intérieur demeure sans sucre, ce qui le dessèche et l'anéantit à la perte de tout le fruit, qui en devient ridé, de mauvaise grace, et quelquefois il se corrompt faute de sucre; c'est de là que procède, quand la confiture est de goût désagréable, et de petite durée, ne pouvant long-tems se garder. Au contraire, le sucre pénétrant jusqu'au centre ou fond du fruit, celui-ci dès le commencement se remplit de sucre, en chassant l'humidité naturelle du fruit, dont prenant la place, le fruit en reste entier, gros et enflé, comme en son premier état, sans perte, et il s'en rend d'un goût d'autant meilleur, que la corruption

est moins à craindre, parce que la cause en est bannie, qui est l'humeur naturelle. Et cela sur-tout fait la longue conservation de la confiture, laquelle sans nul hasard, se garde pendant plusieurs années saine et entière, ayant aussi cette faculté, que si la confiture ne vous plaît pas, vous pouvez en retirer le sucre, comme il vous plaira, au bout d'un, de deux et de trois ans, pour le convertir à d'autres usages, soit en confitures ou autres services, tant cette façon de confire est avantageuse.

On prépare le fruit en l'attendrissant, afin que mol, le sucre le pénètre en entrant dedans sans résistance. Cet attendrissement se fait, en le faisant bouillir dans l'eau claire, jusqu'à ce que le fruit devenu mol, une épingle mise dans une de ses pièces, ne puisse la retenir enlevée en haut, et que par son propre poids elle s'échappe de l'épingle, ce qui en terme de l'art s'appelle, *faire le passage*, étant à considérer en cet endroit que plus le fruit est pesant, plus il s'échappera facilement de l'épingle, et au contraire plus il est léger, moins il pourra le faire, afin qu'on employe cette épreuve avec jugement, et en faisant le sucre fort liquide, afin qu'il puisse facilement entrer dans le fruit tendre. Le moyen en est l'eau, dans abon-

dance de laquelle une petite quantité de sucre étant unie, il s'en compose un sirop clair et liquide, qui pénétrant dans le fruit, par la facilité du passage, satisfait à votre intention, le fruit et le sirop s'entr'accordant. Le naturel du sucre étant que pour peu qu'il y en ait dans beaucoup d'eau, ce peu pénètre jusqu'au fond et au centre du fruit, y étant porté par l'eau, où il s'arête, en laissant l'eau pure sans saveur de sucre, comme vous le reconnoîtrez en la goûtant. Par ce moyen le fruit commençant de se confire par l'intérieur, ne peut manquer de bien s'apprêter, chose qui n'a pas lieu par le plus commun usage, et c'est comme si on mettoit la charrue devant les bœufs, en commençant à confire le fruit par où on doit le finir, c'est-à-dire par l'extérieur : et l'on ne doit point s'étonner, si par cette méthode, on ne peut réussir à faire des confitures de valeur.

Ces choses entendues, on fera bouillir les écorces d'oranges dans l'eau jusqu'à ce que le passage soit fait; et après les avoir mises à sécher entre deux linges, on les arrangera dans une terrine vernie, en attendant d'y verser le sirop dessus, que l'on prépare ainsi.

Nous noterons que pour la confiture liquide, la cassonnade est meilleure que le sucre fin;

ayant égard à la dépense, parce qu'étant plus substantielle que lui, la confiture s'en fait à meilleur marché, qu'avec le sucre fin, et toute aussi bonne en préparant la cassonnade, comme il convient. Cela provient de ce que la cassonnade, n'a pas été si bouillie que le sucre fin, que pour le faire tel et le blanchir, il faut faire rebouillir plusieurs fois, quoiqu'à la perte de la substance, qui toujours diminue en bonté; au contraire des métaux, que plus on les refond, plus ils se rafinent. Par cette raison, nous préférerons pour ce service la cassonnade au sucre fin. On fera cette distinction des cassonnades, qu'il faut préférer la blanche à la noire, parce que celle-ci est plus chargée d'ordure que l'autre; mais quelles qu'elles soient, blanches ou noires, au préalable, il faut les clarifier, afin qu'en séparant le bon d'avec le mauvais, nous employions le seul sucre pur à notre confiture, pour la rendre belle et bonne sans reproche. Pour réussir en cela, il faut faire bouillir la cassonnade en abondance d'eau de fontaine ou de puits, claire et bonne, dans une poële bien propre, sur un feu de flamme, clair et assez violent, sans fumée, s'il est possible. Vous jetterez une livre de cassonnade, ou moins, dans six ou sept livres d'eau, afin de

rendre votre sirop fort liquide dans ce commencement : n'y ayant aucune sujétion en cette mesure, mais par les raisons dites, étant meilleur de tomber sur le trop d'eau, que de sucre. Tandis que la cassonnade s'apprête pour bouillir, la poële à cet effet, étant mise sur le feu, vous laverez un œuf en coque, frais pondu, vous l'écraserez dans un grand plat-écuelle rempli d'eau, en brisant la coque et la mêlant avec le jaune, le blanc et l'eau, et tout cela ensemble, en battant et remuant avec un petit bâton (au bout duquel vous attacherez une touffe de rameaux pour faciliter l'œuvre) autant et aussi long-tems que l'écume blanche remonte en haut : alors votre sirop bouillant fortement, vous y jetterez dedans tout ce mélange de l'œuf, pour attirer à lui toutes les ordures de la cassonnade ; ce qu'il fera, s'assemblant aussitôt, et s'attachant à lui, que vous écumerez soigneusement, et vous continuerez cela, jusqu'à ce que votre sirop ne fasse plus d'écume : pour le faire entièrement net, étant retiré du feu, en le remuant dans un autre vase, vous le coulerez par un linge, où le reste de l'ordure de la cassonnade s'arrêtera, dont le sirop deviendra entièrement beau, clair, net et fort liquide. Après que la poële sera bien

lavée, vous y remettrez le sirop dedans, et vous remettrez la poële sur le feu, pour que le sirop y rejette seulement un bouillon. En ce point, c'est-à-dire tout bouillant, vous le verserez sur vos écorces apprêtées dans la terrine, laquelle (après l'avoir bien bouchée, afin que la vapeur du sirop ne s'exhale pas) vous reposerez dans un cabinet tempéré de chaleur et d'humidité. Ce sera jusqu'au lendemain matin, et alors vous ferez rebouillir votre sirop, comme dessus : vous en ferez autant sur le soir, et ensuite six ou sept jours continuels, deux fois chacun, matin et soir, au bout duquel votre confiture deviendra parfaite. Par ces rebouillemens réitérés, le sucre, petit à petit, se fourre dans le fruit, dont à la fin il se trouve rempli ; ce qui ne peut se faire en une seule fois ; vu que le sucre s'épaississant en bouillant, s'arrête à l'entrée ou à la superficie du fruit, sans pénétrer jusqu'au fond, comme il est nécessaire, et il en résulte le mal représenté. Ainsi, pour bien travailler en cet endroit, il n'est pas question de se précipiter, mais en allant pas à pas, donner le loisir au sucre de faire son devoir, se logeant au milieu du fruit pour sa conservation, aussi est-on accoutumé de louer un ouvrage bien fait, sans s'enquérir du tems qu'on

y a employé. Cette façon de confire est si efficace, que le sucre, quoiqu'en petite quantité dans une abondance d'eau, va non seulement au fond de la chair du fruit, mais allant plus loin, étant fruit à noyau, comme abricot, auberge, pêche, prune, elle pénètre jusqu'à son noyau (y laissant de la substance) par le travers de la coque, quoique dure, ne pouvant s'amollir; ainsi que par l'expérience de la vue et du goût (combattant la raison) cela se verra clairement: vous arrêtant à cette façon de confire, vous ne pourrez manquer aucunement.

On doit bien considérer que le fruit sur lequel l'eau et le sucre mêlés sont jettés chaudement, ne reçoit néanmoins que le sucre, et se l'attirant, il laisse ensuite l'eau pure sans substance; par cette cause le second jour de votre confiture, vous ajouterez de nouveau sucre à votre sirop, c'est-à-dire, de nouvelle cassonnade, en la clarifiant comme dessus; afin que votre confiture puisse non seulement s'avancer, mais se garantir du danger de la corruption, qu'elle encourroit en séjournant par trop dans l'eau. Vous continuerez cette augmentation de deux en deux jours, afin de fortifier de coup à autre, votre sirop, avec l'observation que comme au commencement il est néces-

saire que le sirop soit fait liquide, par les raisons dites, au contraire à la fin de la confiture, il le faut fort épais, même débarrassé de toute eau, afin que le pur sucre restant, parfasse et nourrisse la confiture, ainsi qu'il appartient. A quoi il convient d'aller soigneusement, et de noter que le sirop se décuit, toutes les fois qu'on le jette sur le fruit, tant parce qu'il se décharge de sucre, en le donnant au fruit, que parce que le fruit, au lieu du sucre qu'il reçoit, lui contribue en échange, son humeur naturelle, ainsi qu'il a été dit. Or, comme au premier jour, le sirop est fort clair et liquide, au second, il le sera un peu moins, c'est-à-dire, il s'épaissira : au troisième encore plus, avançant par ces degrés toujours jusques au dernier, tems auquel il conviendra de donner la dernière cuisson au sucre ; ce qu'on fait en y ajoutant de nouvelle matière et par la patience de le faire bouillir souvent, moyennant laquelle, le sirop achève de se cuire : ayant atteint le point nécessaire en cet endroit, quand étant sur le feu, il ne fume plus, ou peu, ou qu'il file, comme de la glu. Mais la principale épreuve est de visiter votre confiture, cinq ou six jours après l'avoir achevée, ou cru l'achever, pour en juger à l'œil : n'y faisant rien

davantage, si elle n'a pas acquis aucune odeur extravagante, et n'a pas l'air de se moisir. Mais s'il arrive qu'elle ne sente pas bon, et jette des fleurs de moisissure dessus le sirop, le remède sera de le faire rebouillir une ou plusieurs fois, en un mot, autant qu'il sera nécessaire ; ce qui pour tout délai, se reconnoîtra dans douze ou quinze jours. Alors vous serrerez vos confitures comme parfaites, à la charge d'en tenir les vases bien clos, par la netteté, et qu'elles trempent toujours dans le sirop, pour les prendre là pendant l'année, à mesure de l'usage, en les mangeant liquides, ou de les en retirer pour les mettre au sec, comme il sera montré ci-après.

Telle est la façon générale de confire au liquide toutes sortes de fruits, réservant dans un lieu convenable, les particularités nécessaires selon le naturel de chaque espèce, pour qu'elles soient toutes apprêtées, ainsi qu'il appartient; et d'avance je dirai que quant aux écorces d'oranges, je ne leur donne que six ou sept jours pour confire, à cause de leur peu d'épaisseur : étant raisonnable que les fruits plus massifs, demeurent plus de tems à se préparer, que les minces. Par ce moyen, l'écorce d'orange deviendra belle, blanche,

transparente, grosse et enflée, selon sa qualité, aussi de goût agréable, sans tenir rien de l'amer. Mais pour avoir des écorces d'orange confites, qui tiennent un peu de l'amertume, pour donner quelque petite pointe piquante à la confiture, selon le goût de quelques-uns, et que d'ailleurs la variété en est agréable, on pourra la faire en s'épargnant la peine de peler les écorces, d'où ce goût procède, et cette pellicule servira aussi à colorer de jaune doré les écorces confites, ce qui les représentera belles et claires. Et afin aussi que l'amertume ne se fasse pas sentir avec importunité, on la corrigera avec du sel, et ensuite on conduira la confiture de cette manière.

On mettra les écorces d'orange coupées par quartier dans l'eau fraîche et nette, dans un vase de terre vernie, en y ajoutant du sel, selon la quantité des écorces, savoir une bonne poignée pour trois ou quatre douzaines de quartiers d'écorce. Vos écorces reposeront là une couple de jours, au bout desquels l'eau devenue rousse (par le suc de l'écorce qu'elle attire à elle) sera ôtée, et on en mettra d'autre en sa place aussi fraîche et aussi nette, qu'on changera de même dans une autre eau, deux fois le jour; soir et matin, pendant neuf ou

dix jours, réitérant ce changement, tant que vous verrez l'eau en sortir rousse, cessant alors qu'elle paroîtra claire et blanche, signe qu'elle a vidé toute l'humeur qui cause la couleur rousse à l'écorce, et par conséquent la plupart de son amertume. A la couleur et à la saveur de l'écorce, on reconnoîtra aussi la même chose. La couleur claire et transparente, manifeste que l'eau en aura emporté tout ce qui rendoit l'écorce obscure : et la saveur nullement salée, mais un peu amère, annonce que l'écorce sera au point que vous la desirez. Alors vous sortirez les écorces de la dernière eau, pour leur faire le passage, comme dessus, c'est-à-dire, dans l'eau bouillante. Et après avoir préparé le sirop à la manière susdite, vous le verserez tout bouillant sur les écorces étant arrangées dans la terrine.

Mais comme il y a plusieurs fruits qui desirent être raffermis par le sucre, à cause de leur mollesse ; au contraire, il y en a d'autres qui veulent être amollis, à cause de leur dureté. On doit aussi considérer que le sucre produit des effets contraires, selon qu'il est employé ; car étant jetté chaud sur le fruit, il l'affermit, et froid, il l'attendrit. Sous ces distinctions et considérations, on se conduira sûrement ;

sûrement ; et de ces observations générales nous viendrons aux particulières. L'écorce d'orange dépouillée de sa pellicule jaune, demeurera tendre, étant confite, quoique le sucre lui ait été donné toujours bouillant : non pas celle qui aura été pelée dont il est question en cet article ; parce que la pellicule jaune attachée au blanc, l'empêche de s'enfler et de s'attendrir, et par conséquent, l'écorce reste dure, plus que de raison : même d'autant plus, que plus chaud le sucre lui aura été donné. Pour corriger ce défaut, on ne jettera le sirop dessus ces écorces autre que froid, c'est qu'après l'avoir fait bouillir, et préparé comme il faut, on le laissera refroidir, ensuite on l'employera ; excepté le premier jour de la confiture, pendant lequel on jettera sur elle le sirop liquide, tout bouillant, pour ouvrir le passage au sucre dans le fruit. Cet avis servira aussi pour certains autres fruits, qui, de même que celui-ci, craignent l'importune dureté, comme les coins et les nèfles, ainsi qu'il sera représenté. Celles-ci auront pour confire autant de jours que les précédentes écorces, c'est-à-dire, six ou sept, au bout desquels, vous les retirerez dans un vase bien bouché, en attendant l'usage, qui ne sera pas aussi agréable

dans leurs premiers mois que dans les suivans, par le loisir qu'elles auront eu de se nourrir dans le sucre ; c'est pourquoi jamais les confitures au sucre ne sont si bonnes récentes, qu'un peu vieilles, le tems à la longue faisant candir le sucre, sans moyen, dans le fruit, à la louange entière de la confiture.

Le printems est aussi la saison pour confire des pois et des fèves en gousses, en les prenant verds, pas encore mûrs, mais tendres, et quand ils commencent à faire graine. Ces deux fruits par la sympathie de leur naturel se confiront ensemble. On cueillera au jardin des gousses de pois et de fèves les plus grosses qu'on pourra choisir, vertes et tendres, et tout fraîchement, sans leur donner le loisir de se flétrir ; après les avoir lavées avec de l'eau claire, elles seront mises dans la saumure pour y demeurer dix jours pour le moins : n'y ayant aucun terme du plus, car ce sera autant qu'on voudra. Le sel a plusieurs vertus : il ôte l'odeur sauvage et naturelle du fruit, affermit le fruit pour résister à la violence du sucre en le confisant, et lui conserve sa couleur naturelle sans déchet, sur-tout en ceux-ci, la verte, avec laquelle ils sortent de la dernière main du confiseur. La saumure sera faite avec de l'eau claire

et fraîche, dans laquelle on jettera une quantité de sel bien net, pour la fortifier, jusqu'à ce qu'elle porte l'œuf en coque nageant au-dessus, ce qui en est la véritable épreuve. Mais de peur de se tromper, il vaut mieux y mettre trop de sel, que peu, vu sur-tout que c'est sans perte, puisque le superflu se retrouve au fond du vase, et si on manque en cet endroit, la saumure se corrompant, feroit pourrir le fruit; danger que l'on peut éviter en y veillant, mais le fruit sain et entier s'y conservera aussi long-tems qu'on voudra, moyennant qu'il trempe continuellement; ce qu'on fera faire par la pesanteur d'un carreau de brique ou de pierre platte, mis sur le fruit en l'enfonçant dans la saumure, et qu'on n'y trempe jamais la main, le fer, ni le laiton, mais seulement le bois et l'argent, par les raisons dites ailleurs, convenable à celui-ci. Le vase en sera de verre, ou du moins de terre vernie, pour résister au sel. Le bois n'y est pas impropre; mais cette matière est réservée pour transporter la saumure, avec les fruits dedans, d'un lieu dans un autre; la nécessité du charroi le voulant ainsi, puisqu'en ce service le verre, ni la terre n'y sont pas propres.

Les dix jours passés, les pois et les fèves

pourront être tirés de la saumure, pour continuer les suites de leur préparation. Pour faire cela, nous les dessalerons avec le même soin que nous les avons salés, en leur ôtant entièrement tout le goût du sel, sans leur en laisser seulement l'apparence, afin de rendre nos fruits compatibles avec le sucre, puisque c'est avec lui que nous les confisons : autrement la chose ne pourroit s'accorder, par la contrariété naturelle des saveurs du sel et du sucre. Cela se fait très-bien dans vingt-quatre heures, ayant la commodité de l'eau de fontaine ou de rivière, en mettant le fruit dans un panier d'osier au courant de l'eau; mais cette aisance manquant, ce sera dans un grand vase à large ouverture, que nous dessalerons nos pois et nos fèves. Là en abondance d'eau fraîche, ils tremperont six ou sept jours, en les changeant avec de l'eau nouvelle chacun, trois ou quatre fois, en un mot jusqu'à ce que le fruit ne tienne plus rien de sel, ce que vous reconnoîtrez à la saveur, en ouvrant un pois ou une fève des plus gros, et en les goûtant à leur intérieur.

Quand les pois et les fèves sont dessalés, le passage s'en fera en bouillant dans l'eau, et l'épreuve de l'épingle ne sera pas omise, pour être plus sûr de son fait. Ensuite, étant un

peu séchés sur des serviettes, et ensuite posés dans la terrine vernie ; finalement on jettera le sirop liquide et bouillant par dessus, pendant dix jours, deux fois chacun, en accommodant le sirop par une augmentation de cassonnade et de rebouillemens, jusqu'à la perfection, comme il a été montré. Et afin qu'avec quelque aisance on vide la terrine immédiatement, pour faire rebouillir le sirop, selon la nécessité de ce ménage, le moyen sera de percer la terrine en bas, et de mettre un robinet au trou, d'où sans grande peine vous retirerez le sirop au besoin. Par cet avantage, vos fruits demeurants assurés dans la terrine ne se froisseront nullement ; car d'une autre manière on ne peut empêcher que quelques-uns ne se rompent en versant le sirop par dessus la terrine.

Pour confire des artichauts, il faut les prendre jeunes et tendres, petits, non grands, pour être susceptibles d'être préparés en confitures aussi agréables ; plus belles que plusieurs autres, et de bonne apparence, quand faites au sec, il semble qu'on voit l'artichaut sorti fraîchement du jardin, avec ses ailerons pointus et entiers, et sa naïve couleur verte, se la conservant telle jusqu'à la fin. En les cueillant on leur lais-

sera deux doigts de la queue, afin de les préparer aisément; et sans délai, de peur de flétrissure, en sortant du jardin, après toutefois les avoir lavés avec de l'eau fraîche, on les jettera au sel, et ils en seront tirés au bout de dix ou douze jours, non auparavant, pour les dessaler. Ensuite le passage fait, on les arrangera dans la terrine, afin d'y recevoir le sirop, préparé comme dessus, et l'employant de même, dans dix ou douze autres jours, ils seront prêts à être séchés, en recevant leur dernier sucre.

On confit ordinairement les cerises autrement que les fruits précédens, car c'est en une seule fois qu'on les cuit dans le sucre, non en plusieurs. Cette confiture s'achevant presqu'aussitôt qu'on la commence. Ce sont les agriotes ou cerises aigres dont il est question en cet endroit, plus propres à confire que les guines ou cerises douces, et plus recherchées à cause de leur petit goût d'aigre, salutaire aux fébricitans. Autrefois on confisoit ce fruit dans le sirop de sucre fait avec de l'eau pure: aujourd'hui avec raison, on fond le sucre dans le jus d'autres cerises aigres, sans autre suc, dont il se compose une gelée très-propre pour désaltérer les malades, utile aussi pour conserver

les cerises confites bien et long-tems. En voici le moyen : on apprête trois livres de cerises des plus grosses et des mieux choisies. Si ce sont de celles qu'on appelle grosse agriote, on les prendra un peu verdelettes, pas trop mûres, de peur d'une douceur importune, à laquelle elles tendent en se mûrissant. Si ce sont des autres, on les laissera mûrir jusqu'au dernier point; car par leur naturel aigre, quelques mûres qu'elles soient, jamais elles ne deviennent trop douces. On leur coupera la queue à demi, afin que par le tronçon restant, elles puissent être nettement prises à la main dans le vase, pour s'en servir. On employera deux livres de sucre fin pour la quantité de cerises susdites, (la cassonnade n'étant pas ici propre) qu'on infusera dans le jus de cerises aigres, ce jus tiré de plusieurs cerises auxquelles on aura arraché la queue, ôté le noyau, et passé à travers d'un linge. La quantité de jus n'est pas limitée, étant meilleur d'y en mettre trop que trop peu, parce que le trop s'exhalera en la faisant bouillir avec patience, là où le peu causeroit la brûlure du sucre par faute d'humeur; et comme ordinairement les petites cerises aigres, ne sont pas si hautes en couleur, que les grosses, qui à mesure qu'elles mûrissent, se noir-

cissent, pour colorer le jus susdit, appelé agriotat ; on exprimera le jus dans l'agriotat de trois ou quatre grosses agriotes noires de maturité, et il en deviendra plus agréable. Ces choses préparées, on en mettra le jus dans le poëlon, et sur lui, le sucre pulvérisé, sans souffrir qu'il touche le cuivre du poëlon, de peur d'en attirer l'odeur. Le tout bouillera à petit feu de charbon, (en l'écumant toujours avec une cuillère d'argent ou de bois, jamais de fer ni de cuivre) jusqu'à ce que le sirop soit achevé de cuire, ce que vous connoîtrez, quand en ayant mis une goutte sur une assiette, elle ne versera nullement, ni d'un côté ni d'autre, se tiendra ferme, étant rouge comme du rubis. Alors vous mettrez dedans les agriotes, tout doucement sans les froisser, vous les ferez un peu bouillir, et jusqu'à ce qu'elles commencent à se crever: ce que voyant, vous les sortirez du feu, et les laisserez refroidir avec la patience requise en cet endroit, ensuite vous les logerez dans des boîtes de verre, en y versant dessus l'agriotat, dont elles seront couvertes, y trempant dedans. On fermera bien les boîtes avec du parchemin, et finalement, elles seront exposées au soleil, pour y séjourner cinq ou six jours, et achever par la chaleur de cuire

le sirop qui se sera décuit par l'humidité du fruit. Mais s'il arrive que le soleil ne puisse consommer l'humeur surabondante, et que le sirop paroisse se moisir, vous ferez rebouillir le sirop dans les agriotes, pour lui donner la dernière cuisson, après en avoir ôté les fleurs de moisissure avec une cuillère d'argent; enfin vous le remettrez sur les agriotes, froid et non chaud, de peur de crever les agriotes et de rompre le vase de verre.

Viennent ensuite les amandes. Le naturel de ce fruit est de diminuer en se confisant. Et afin que les amandes étant confites, restent de passable grosseur; prévoyant cela, il ne faudra ici employer que les plus grandes, en les recherchant soigneusement telles, sur-tout les races particulières à cela les plus propres. Nous les cueillerons de l'arbre, non endurcies, mais encore fort tendres; nous leur ôterons la bourre grise qui couvre le vert, pour mettre en évidence cette belle couleur, semblable à du velours vert, et nous les confirons avec elle. Le moyen de dépouiller les amandes de cette bourre, est la lessive préparée avec des cendres de chênes; mais cela se fait fort proprement, et beaucoup mieux, qu'avec le couteau, quelque soin qu'on y apporte. Après

avoir fait bouillir un demi-quart d'heure, de cendres de chêne bien nettes dans de l'eau, on passera le tout à travers d'un linge, en le versant dans une terrine, où la lessive étant reposée, le gros des cendres s'arrêtera au fond, comme la lie, laissant l'eau claire au dessus; laquelle prise de là, doucement sans remuer la lie, on la mettra bouillir dans un poëlon sur un feu clair: bouillant, les amandes y seront échaudées deux ou trois à la fois, en les jettant dans l'eau, où ayant bouilli un instant, vous les en retirerez avec la cuillère percée, en les mettant sur une serviette grosse et neuve, avec laquelle frottant l'amande un peu rudement, vous en enleverez la bourre grise, en découvrant le beau vert. Si la lessive n'est pas assez forte, elle ne servira à rien, sans pouvoir enlever la bourre: si elle l'est trop, elle gâtera tout, en écorchant l'amande jusqu'au blanc. Remède. La foiblesse de la lessive, se fortifiera en bouillant, ce seul moyen faisant exhaler l'eau surabondante, qui est cause de la foiblesse. On corrigera le trop de force avec de l'eau, en mettant dans la lessive, la quantité requise, comme cela se montrera par la preuve, à laquelle vous arrêtant, vous acheverez d'ôter la bourre à vos amandes jusqu'à la dernière, en

ajoutant de l'eau à la lessive, lorsqu'en bouillant elle se fortifiera par trop, ce que vous reconnoîtrez par l'œuvre même. Cela fait, vous ouvrirez le *passage* aux amandes en les faisant bouillir dans l'eau claire; ensuite vous les sècherez entre deux linges, et sans leur donner le loisir de se refroidir, vous les larderez avec de la canelle, de long en long, non en travers, de peur de les percer mal à propos, et par conséquent les difformer. Pendant ce tems le sirop s'apprêtera: et vos amandes étant mises dans la terrine, elles seront là confites avec du sirop pareil, y employant dix jours, avec les observations semblables, comme dessus. Ainsi vous aurez de belles amandes, vertes pendant l'année, non ridées, soit qu'elles demeurent au liquide, soit qu'on les passe par le sec.

Nous confirons des noix de trois couleurs distinctes, noire, verte, blanche: de toutes les quelles il faut choisir le fruit de grande race et tendre, dont il se fait une confiture de valeur, recherchée pour le goût et pour la santé, étant très-propre à l'estomac. La manière la plus reçue est celle dont les noix restent noires. On pèle les noix avec un couteau, en les jettant en même tems dans l'eau fraîche, dans laquelle elles trempent continuellement pendant neuf

ou dix jours, chaque jour les changeant d'eau nouvelle, trois ou quatre fois, et en un mot jusqu'à ce que l'eau en sorte claire. Ensuite le *passage* s'en fait; après on larde les noix avec de la canelle, en long et en travers (jamais avec du girofle, quoique ce soit l'usage invétéré de plusieurs) et enfin logées dans la terrine, pour y être confites avec le sirop, dans dix jours.

Il y a trois moyens pour la couleur verte. Au lieu de peler les noix, on les perce en trois ou quatre endroits, afin de leur faire vider la liqueur maligne, qui leur cause la noirceur, mais ce sera avec du bois dur et pointu, non avec du fer, de peur de la rouille. Etant percées, on les mettra tremper dans l'eau courante, s'il est possible, afin que la liqueur sortant par les trous, ne s'arrête nullement sur les noix, pour les en noircir. Au défaut de cette commodité, ce sera dans un vase à large ouverture, qu'on les trempera en abondance d'eau, dont on les changera sept ou huit fois le jour, pendant dix ou douze, lesquels passés, elles sont pelées avec un couteau de roseau ou canne, non de fer, par les raisons dites. Le vert paroîtra dessous la pellicule, qui aura empêché l'humeur maligne d'y penétrer, s'étant vidée par les trous. A mesure qu'on pèlera les

noix, on les jettera dans l'eau fraîche, et de là dans la bouillante pour le *passage*.

Un autre moyen pour rendre les noix vertes, est la lessive, faite, non avec des cendres, mais avec de la chaux vive ou neuve. La chaux trempe vingt-quatre heures dans l'eau fraîche, ensuite on la fait bouillir une bonne heure sur un feu clair, enfin, étant passée par un linge, et cette lessive ayant séjourné dans un vase, jusqu'à ce que la lie en soit restée au fond, l'eau claire du dessus étant prise, on la fera bouillir dans un poëlon sur un feu clair, et aussitôt qu'elle bouillera, on échaudera les noix dedans, comme les amandes, et comme elles on les frottera rudement avec une serviette neuve et du linge grossier, pour leur enlever la pellicule extérieure qui cache la couleur verte. La foiblesse et la force incommodes de la lessive sont corrigées en bouillant et par l'eau, comme il a été vu à la lessive des cendres.

Les noix deviennent vertes aussi par le sel; car quand elles ont trempé dans la saumure pendant quinze jours ou trois semaines, et ensuite qu'elles sont dessalées, leur première peau s'enlève facilement, sous laquelle le vert paroît préservé de l'humeur maligne qui noir-

cit, que la force du sel aura fait vider par les pores de la noix.

Quant à la couleur blanche, elle procède directement de la main, c'est-à-dire, de la taille : car pour blanchir les noix sans les percer, ni tremper en aucune manière, il ne faut que les peler jusqu'au blanc, en leur ôtant tout le vert (c'est pourquoi il faut employer ici les plus grosses noix) et sur le blanc façonner au couteau les noix à la ressemblance de la coque endurcie d'une vieille noix ; par le moyen de cette gentillesse, les noix confites au sec ressembleront aux communes de ménage.

Toutes ces noix, quoique différentes en couleurs, seront au reste traitées de la même manière, quant au *passage*, à les larder avec de la canelle, pour le sirop et le tems de l'application.

Les noisettes ou avelines seront prises en rame ou en écosse, pour confire. On les cueillera avant qu'elles ayent grainé, encore fort tendre, avec leur coque en écosse bien éparpillée, et les ailerons élevés. Pour plus de beauté, on laissera ensemble plusieurs noisettes attenant par les queues, qui unies, se

maintiendront avec leur naturelle couleur jusqu'à la fin. Il est nécessaire de les passer par le sel : ensuite dessalées, de les exposer au sirop. Ils ne veulent aucune canelle, ni d'autre moyen pour les confire que le sucre, leur faisant tenir le même chemin qu'aux fruits précédens, et les achevant au sec, quand elles sont sorties du liquide.

La bouque-d'ange se fait des laitues, cette confiture ainsi appellée, à cause de son excellent goût, et sa faculté de désaltérer les fébricitans. C'est seulement le tronc de la laitue, tige ou côton qu'on employe ici ; on le prend encore tendre, avant que la plante ait mûri la graine. Pour l'avoir gros comme le pouce, il convient de choisir la race des laitues de la plus grande espèce, comme sont communément les vertes, qui ne se resserrent pas en pomme. Le tronc sera coupé aussi long qu'on pourra et si bien nettoyé, que sans obstacle on le voye transparent, en le regardant à la clarté du soleil. Ces tiges ainsi appareillées seront mises au sel pour dix jours ; ensuite dessalées et logées dans la terrine, finalement confites avec le sirop pendant dix autres jours, attendant dans la terrine, d'être tirées du liquide pour être mises au sec, article notable de cette confiture.

Et comme la beauté de cette confiture dépend de la clarté de son corps, l'ayant diaphane et transparente, et qu'elle pourroit être obscurcie par la continuation du service du même sirop, qui par des ébullitions réitérées se ternit, il est nécessaire de lui changer de sirop une couple de fois, pendant les dix jours qu'on employe à parfaire la confiture, lui faisant du sirop nouveau à chaque fois, avec de la nouvelle cassonnade, en le lui donnant liquide et épais, selon les jours, et l'adresse ci-dessus remarquée, et votre bouque-d'ange deviendra claire et transparente, comme vous desirez. Il faut avoir la même considération du carbassat, de l'écorce et de la chair du citron, des abricots, des prunes, et autres fruits clairs, pour lesquels cet avis servira, sans le redire; et ce changement se fera sans nulle dépense, en employant à propos le sirop qu'on tire du fruit (quoiqu'il ait servi) à faire d'autres confitures, dont l'obscurité n'a pas besoin d'une recherche si particulière.

On mettra des petits melons et concombres entiers de deux à trois doigts de long, verds et fort tendres au sel, pour après qu'ils y auront demeuré dix ou douze jours, les dessaler et ensuite confire, et finalement les mettre au sec,

où

où sans perte, ni de corps, ni de couleur, ils se représenteront très-bien.

On fera de même des petits limons et oranges entiers, soit pour les saler, dessaler, confire au liquide, soit enfin pour les faire passer par le sec, d'où ils sortiront aussi agréables à voir, par leur forme naturelle et leur couleur naïve, qu'ils le sont à manger par leur bon goût et salutaires à la santé.

Les abricots seront à ce rang, le tems l'ordonnant ainsi. Nos pères confisoient les abricots, à la manière des cerises, tous entiers, sans peler, en les faisant cuire dans le sucre, à une seule venue, et les gardant toute l'année dans le sirop. Quelques-uns ont encore cette façon; mais la plupart les pèlent et leur ôtent le noyau, les applatissant en rond, comme les prunes de brignole, en les confisant à la manière susdite : et comme par la suite des tems, on apprend toujours quelque chose de nouveau, il y en a qui les mettent au sec, où ils deviennent beaux et clairs. Mais celui qui desirera avoir des abricots encore mieux qualifiés, sans s'écarter de leur naturel, que peu, gardant beaucoup de leur couleur naïve, ayant le corps transparent et diaphane, y voyant au travers du

noyau, les préparera ainsi. Il choisira la meilleure race d'abricots, sains et entiers, de belle couleur, non entièrement mûrs, mais un peu verdelets et fermes, pour mieux résister au sucre, sans les peler ni ouvrir, il les jettera tous entiers dans l'eau bouillante, pour le *passage*, en les maniant doucement sans les froisser. Ensuite on les arrangera dans la terrine, là confits, avec les observations nécessaires, et même qualité du sirop, représentées, variant selon les jours, sur quoi on ne peut aucunement se dispenser. Moyennant lesquelles, le sirop pénètrera jusqu'au cœur du noyau, quoique sa coque soit dure et ne puisse s'amollir : ce noyau étant naturellement de douce saveur (comme il y a des races d'abricots, les produisant tels, qu'on les mange comme des noisettes), se remplira de sucre par l'ordre susdit, et se confira comme la chair des abricots. Ainsi, il y aura double confiture en ce fruit. Le noyau étant amer, selon l'ordinaire des communs abricots, le sucre ne laissera pas de s'y rendre, adoucissant quelque peu son amertume, comme vous le reconnoîtrez notoirement en les goûtant. Après que les abricots confits auront séjourné un mois au liquide, ils

pourront être mis au sec, recevant leur dernier sucre, ce qui donnera le lustre nécessaire à une si précieuse confiture.

Les petites poires musquées et blanquettes, suivent de près les abricots, pour être traitées de même qu'eux, *au passage*, à confire, au liquide, et ensuite au sec. On ne les pèlera, ni ne fendra aucunement, et elles seront employées entières. Et comme j'ai dit des noisettes, on confira plusieurs petites poires en union, si on les cueille de l'arbre jointes ensemble par les queues, dont la confiture en deviendra plus agréable ; étant d'elle-même de très-bon goût et cédant peu à d'autres.

Les plus grosses prunes sont en ce service à préférer aux petites, par la difficulté plus grande qu'on trouve d'apprêter le petit fruit que le gros : outre que la prune diminue beaucoup en confisant, la petite presque s'y anéantissant. On doit aussi considérer le goût ; car la confiture sera meilleure, que plus le fruit aura été choisi savoureux. C'est pourquoi les grosses prunes, perdigones, impériales, royales et autres semblables, de grand corps et de précieuse substance, sont recherchées pour confire. On confit les prunes, ainsi que les abricots, pelées sans noyau, et entières avec lui, sans

peler, où je vous renvoye pour les traiter de même. J'ajouterai que lorsque vous voudrez mettre au sec vos prunes, en les sortant du liquide (j'entends celles qui auront été pelées, étant sans noyau) vous façonnerez une grosse prune de deux ou trois petites, en les joignant ensemble par le moyen du sucre, qui les attachera fortement, et ensuite les jointures en seront fortement cachées par l'incrustation du sucre couvrant le fruit; dernière œuvre de cette confiture.

Voici la saison ouverte pour toutes sortes de poires d'été. Parmi leur nombre infini vous choisirez les mieux qualifiées, pour le goût et pour la beauté, grosses et charnues sur-tout, sans pierres, ni gravois. Celles-ci ne seront pas plus pelées, ni fendues que les petites poires; on les confira entières avec le seul sucre à la manière susdite. Et pourvu que le passage soit bien fait, et le sirop bien apprêté, ne doutez pas du succès, car le sucre pénétrant à fond les poires, il les confira, comme on le desire, quelque grosses qu'elles soient; et elles resteront sans perte de corps, ni de couleur, paroissant comme si elles sortoient de l'arbre, en venant du sec. Les poires d'automne et d'hiver seront gouvernées de même,

ce qui m'évitera une redite. Plusieurs pèlent les poires pour confire, et en font de bonnes confitures, mais qui n'est pas aussi agréable que la susdite.

Le carbassat se fait de courges longues, qui sont plus propres à cela que les congourdes rondes : quant aux citrouilles, elles y sont entièrement impropres, leur chair ne pouvant souffrir la chaleur du sucre, qui la fait fondre et la rend en brouet. Le col des courges est encore meilleur pour ceci, que le ventre. Ainsi nous ferons des tranches du col, longues de demi-pied, larges de deux bons doigts, épaisses d'environ un pouce, plutôt moins que plus. On les écossera soigneusement, et on en ôtera aussi les grains du dedans, s'il y en a dans cette partie de la courge, afin que les tranches demeurent nettes et claires. Ceci étant fait, on les mettra saler dans une terrine vernie, pour y séjourner dix jours, pour le moins. Mais par l'abondance du suc que la courge rend, il ne sera pas besoin de la jetter dans la saumure, il faudra seulement en couvrir les tranches avec du sel menu, en les mettant par lits, à la manière qu'on sale les lards. Car les pièces de la courge reposant dans la saumure commune, elle devient trop foible par la susdite humeur

ajoutée, et il y auroit du danger de corrompre le tout. Et afin que les tranches trempent continuellement, comme il est nécessaire, le sel n'y sera pas épargné, mais donné largement, sans crainte d'excéder, le trop se retrouvant au fond du vase. Ensuite on les dessalera, on leur fera le *passage*, on les confira comme dessus, en finissant par le sec; outre les tranches de courges faites en long, des pièces en quarré en seront taillées, larges de quatre doigts, épaisses de deux à trois, qu'on prendra du col de la courge, comme de l'endroit du fruit le plus charnu, ce qui rendra la confiture bonne et agréable.

Ce n'est pas de l'usage commun, qu'on confit des melons ou poupons mûrs en pièces, comme des courges, mais des verds, petits et entiers, ainsi que j'ai montré : cependant la chose est faisable, mon expérience pouvant vous en assurer. Que des tranches de ce fruit soient donc prises, qualifié de rouge, de maturité, de grandeur, de la mesure que vous voudrez : et après les avoir pelées et égrénées, vous les salerez sans eau, dans la terrine, comme dessus. Vous pourrez y ajouter des tranches de concombres, par la sympathie de ces deux fruits, en les débarrassant d'écorce

et de graines, afin que les pièces restent nettes.

On confit l'écorce et la chair du citron séparément, et on fait une très-bonne confiture de chacun, agréable au goût et à la santé; l'écorce même est bonne pour l'estomac. On fait des tranches de l'écorce, aussi longues que le citron est, larges d'un doigt; et de la chair, des pièces quarrées, rondes, triangulaires, et autres qu'on taille à volonté. On employe l'écorce sans rien ôter du dessus, parce que c'est là que consiste la plus grande vertu de ce fruit. Toutes ces pièces sont salées, dessalées, et confites à la manière susdite, ensuite mises au sec.

Je dispose des confitures selon les saisons, au soulagement de la mémoire de notre mère de famille, qui par cette distinction des tems et des fruits, ordonnera de ce précieux ménage. Les auberges et pèches se présentent ici, pour à leur tour être confites entières avec leur belle robe vermeille, jaune, verte et leur noyau dedans. Ce fruit se trouve susceptible d'être confit, de la même façon que les abricots, étant choisi des espèces qui ont la chair plus ferme, et plus dure, ce qui les fait résister à la violence du sucre, comme il est nécessaire.

On fait aussi de fort bonnes pâtes de ces

fruits, particulièrement des pêches, dont la manière en étant venue de Gênes, rend recommandable cette sorte de confiture. On y procède ainsi : on met cuire dans de l'eau claire sur un feu de charbon, les pêches pelées mises en pièces, débarrassées de leur noyau, en les remuant continuellement de peur de les brûler; et sans attendre que l'eau soit entièrement consommée en exhalaison, on les passera par le tamis : ensuite on les remettra dans le poëlon, en y ajoutant du sucre fin en poudre, la moitié du poids du fruit, y comprenant le peu d'eau qui reste en lui (comme si la pâte avec l'eau pèse deux livres, il y faudra mettre une livre de sucre) pour là achever de se cuire. Ce sera sur un petit feu de charbon, en remuant toujours la pâte avec la spatule de bois, jusqu'à ce qu'elle soit assez cuite, ce que vous connoîtrez quand elle cessera d'écumer. Alors vous la sortirez du feu, en la mettant sur des vases à large ouverture, exposée au soleil, afin que par sa chaleur la pâte débarrassée de toute humidité nuisible qui procède du naturel du fruit, achève de s'affermir, en l'y tenant aussi long-tems qu'il suffise. Et afin que pendant ce séjour la poussière et les autres malpropretés n'importunent pas la pâte, elle de-

meurera toujours couverte d'un linge, si bien accommodé et rehaussé par des appuis et soutiens, qu'il satisfasse à ce service, sans la priver du soleil que le moins qu'il sera possible. On pourra convertir en pâte plusieurs autres fruits à la manière susdite, comme les abricots, prunes, cerises, poires, pommes, etc. sans autre observation particulière que du sucre, pour en donner d'autant plus au fruit que plus ils seront humides.

On pourra confire de compagnie les asseiroles et framboises mûres, et les loger dans des vases communs, ou distincts et séparés, comme on voudra. On a aussi la liberté de les confire en une seule fois (à la manière des agriotes), ou en plusieurs fois, ainsi que les autres confitures; mais la petitesse du fruit ne vaut pas la peine de les achever au sec. Par cette raison, on logera ces petits fruits en petits vases plats et bas, de verre ou terre vernie, pour être là pris pendant l'année, en les mangeant au liquide.

Les cornouilles sont confites de la manière que les cerises, c'est-à-dire, dans le sucre infus au propre jus de ce fruit, dont sans autre humidité, se fait le sirop appellé *corniat*, du nom du fruit, dit en latin *cornia*, comme celui

des agriotes, *agriotat.* Ces confitures sont aussi de faculté commune rafraîchissante, très-propre pour les fébricitans : leur petite aigreur naturelle leur étant agréable. Ces confitures reposeront dans des pots de verre pour y être prises selon l'usage.

On confira les verjus ou raisins verds dans le sirop de sucre, pour les conserver toute l'année. Ici vous employerez les plus gros aigretis ou raisins verds, bien choisis, et après leur avoir ôté les pépins, vous les jetterez dans le sirop fait au sucre avec de l'eau claire, pour s'y cuire; mais ce sera sur la fin de la cuisson du sirop, que vous y mettrez les verjus, afin qu'ils n'y séjournent pas beaucoup, de peur de les créver; en observant la même considération que pour confire les agriotes, comme il a été vu. Cela fait, on logera les verjus en vases semblables que ceux des agriotes, pour y reposer jusqu'au besoin.

Les coings se confisent de plusieurs manières, en quartiers, en cotignac, en gelées, et toutes ces façons encore diversement, tant ce fruit est facile à préparer.

Vous ferez un bon choix des coings que vous desirez confire, vous les prendrez de race franche, beaux en couleur, odorants, et la

quantité que vous voudrez employer. Chaque coing sera mis en quatre ou six pièces, vous les pèlerez soigneusement, en les débarrassant de même de tous grains. A mesure que vous les pèlerez, vous les jetterez dans l'eau fraîche, pour les préserver de noirceur. Vous leur ferez le *passage* dans l'eau bouillante; et après en avoir lardé les pièces avec des tronçons de canelle, chacune en plusieurs parts, vous les logerez dans la terrine. Pendant ce tems le sirop s'apprêtera; mais ce sera avec l'eau, où les coings auront bouilli; laquelle décoction aidera à donner de l'odeur au sirop, en l'employant avec les observations représentées, dans lesquelles le naturel du fruit requiert faire cette exception, qui est, que le coing s'affermit naturellement à la chaleur du sirop, soit de sucre, soit de miel, y ayant enfin le danger d'endurcir importunément le fruit, par la continuation du sirop chaud. Ce que prévenant, on ne mettra sur les coings d'autre sirop que froid, les quatre derniers jours de la confiture, laquelle achevée avec du sirop ainsi qualifié, deviendra agréable, comme vous la desirez. Plusieurs avec beaucoup de succès, confisent au sucre des coings en quartiers, en une seule fois, comme au moût et au vin cuit, mais cette

façon dont il est question, surpasse toutes les autres, pour la bonté et la durée.

On fait de bons cotignacs par deux moyens: on cuira au four des coings bien choisis, entiers sans peler, mis dans un vase de cuivre bas à large ouverture, demeurant au four autant de tems qu'une fournée de pain. Étant ainsi bien rôtis, on les pèlera, pétrira et passera à travers d'un tamis, ou d'une toile neuve bien nette: ensuite on achèvera de les préparer dans le sucre. La quantité de sucre requise en cet endroit est de la moitié du poids des coings; vous l'y ajouterez telle, non en sirop, mais en poudre, en mêlant l'un avec l'autre. Ensuite, la composition mise dans la bassine sur un petit feu de charbon, y sera achevée de préparer, en la remuant toujours avec la spatule de bois, de peur de la brûlure. Le cotignac sera cuit en perfection, quand il ne tiendra plus à la bassine ni à la spatule, vous arrêtant sur cette adresse; aussitôt que vous vous appercevrez de ce dépouillement, vous le sortirez du feu; et de la bassine, vous le logerez dans des vases de terre ou de verre, ou dans des boîtes de bois, pour être pris en cet endroit, selon l'usage. Et afin qu'aucune humidité naturelle restante du fruit (comme cela

peut arriver) ne rapetisse et ne ravale beaucoup la bonté ou la beauté du cotignac, les vases et les boîtes en seront exposées à l'air pour trois ou quatre jours (non cependant au soleil, ni à la rosée), où se desséchant le cotignac demeure ferme et solide, tel qu'on le desire. Quelques-uns ne passent pas les coings par le tamis, mais ils les employent en sortant directement du four, après leur avoir ôté la pelure et les grains; mais le cotignac n'en est pas si délicat, ainsi, qu'étant tamisé, et déchargé de tout le grossier, il reste entièrement bon et beau. L'autre moyen est de peler les coings, et tous entiers, sans les ouvrir, les mettre bouillir dans l'eau claire, jusqu'à ce qu'ils crèvent, et se réduisent en pâte d'eux-mêmes : ensuite il faut les passer par le tamis bien nets; finalement les achever de cuire dans la bassine avec le sucre, en pareille proportion que ci-dessus, et même ordre. Sur la fin de la cuisson des cotignacs, vous y jetterez dedans quelqu'onces de canelle pulvérisée, pour leur augmenter le goût; et si vous voulez les parfumer, un peu de musc mêlé avec de la canelle vous satisfera, et les cotignacs en deviendront très-agréables.

On fait aussi de bonnes gelées de coings de

deux manières. Les coings hachés en menues pièces, sans les peler ni égrener sont jettés dans l'eau claire, à la sortie du couteau, afin qu'ils ne se noircissent pas en sentant l'air. La pelure sert à donner de l'odeur à la gelée, comme l'endroit du coing le plus cuit, et les grains pour avancer le fruit à geler; cette partie étant ce qui se gèle plutôt et plus facilement. On fera bouillir les coings, dans une grande poële, en abondance d'eau nette, sur un feu clair, et si long-tems qu'ils viennent comme en pâte. Alors vous les coulerez à travers d'une toile neuve bien propre, avec violence, tant pour que toute la matière en sorte, que pour avoir et profiter de la plus propre à geler, qui est celle qui ne sort pas de gré, mais qui se fait presser par la difficulté de sortir du couloir, à cause de son naturel glutineux. Vous mêlerez à cette décoction du sucre en poudre, le tiers de son poids un peu plus ou moins, et vous ferez bouillir le tout ensemble dans la bassine, à petit feu de charbon et égal, afin que la gelée se cuise également de tous côtés : vous la débarrasserez de toute l'écume qui se présentera, en l'ôtant soigneusement, afin que la gelée reste entièrement belle. Et afin qu'elle s'apprête d'autant mieux

sans crainte d'être brûlée, vous la remuerez continuellement avec la spatule de bois : vous regarderez aussi de tems en tems l'état de sa cuisson, pour prendre avis du point de la sortir du feu ; ce sera sur un marbre ou sur les assiettes, que vous en ferez les épreuves, en y jettant dessus quelques gouttes de la matière, qui s'y gelant à mesure de son refroidissement, manifestera d'être aussi cuite. Donnez-lui néanmoins la cuisson assez forte, avant que de la sortir du feu, mais jusqu'à un certain point, afin d'achever de la cuire en même tems : il est même nécessaire de tendre un peu au trop, afin que ce plus supplée au sirop, quand il se décuit, ce qui lui arrive quelques jours après (selon le naturel de tous les fruits confits), sans ce moyen la gelée ne pourroit se remettre en bon état, vu qu'on ne peut la recuire, étant achevée, comme on fait des autres confitures. Mais en travaillant ainsi votre gelée, vous la rendrez ferme, de couleur rouge comme rubis, claire, transparente, agréable à la vue et au goût, et de longue durée, selon le sujet. L'autre manière de faire la gelée de coing, diffère de la précédente en ceci, que les coings sont débarassés d'écorce et de grains, avant que de les mettre bouillir dans l'eau, que

le sucre en plus grande quantité que dessus est mis dans la décoction, avant que de la tamiser, après avoir un peu bouilli. Au reste les façons en étant ordinaires et communes, quant à passer par le tamis : ensuite la cuisson sur un petit feu de charbon, et finalement de loger ces belles gelées dans des vases de verre ou de terre vernie, façonnés selon la portée et la dignité d'une si précieuse confiture.

Quand on parle des gelées par excellence, on entend celles du coing : néanmoins on fait des gelées très-bonnes et très-précieuses pour les hommes sains et malades, de certains autres fruits, comme des cerises et cornouilles, de sorte que par la sympathie qu'elles ont avec le coing dans cet usage, nous l'accompagnerons de cerises et cornouilles pour faire des gelées. On débarrassera de leurs queues et noyaux les cerises et agriotes choisies bien mûres; ensuite on les écrasera, et elles seront exprimées à travers d'un linge bien net, le jus en tombera dans un vaisseau de terre vernie, sur lequel on mettra aussitôt du sucre en poudre, et le tout sera versé dans un poëlon, cuit sur un petit feu de charbon, jusqu'à geler, comme dessus. On ne peut prescrire la quantité de sucre, attendu l'abondance de jus nécessaire

en

en cet endroit, surpassant de beaucoup le sucre, dont la gelée s'en fera mieux et plutôt, que si le sucre y étoit mis trop largement, et cela sans hasard, avec la patience de la laisser diminuer par exhalaison. Moyennant laquelle, en l'écumant toujours pour la débarrasser de saleté, ayant le feu égal autour du poëlon et petit, votre gelée se fera à volonté, et deviendra parfaite en beauté et en bonté, de couleur rouge, claire, diaphane et d'un goût précieux.

Vous ménagerez ainsi les cornouilles, pour en faire de la gelée, laquelle et la précédente (comme les plus exquises des fruits) vous logerez dans des petits vases de verre et de terre vernie, peinte, à cela appropriés. Là ces gelées se conserveront long-tems en bonté et en beauté, pour avec délectation servir aux gens sains et malades.

Les mèles ou nèfles, comme étant les derniers fruits cueillis, seront ensuite les derniers confits. On les confira selon l'ordre susdit, sans les passer par le sel, c'est-à-dire, à différentes fois, en y employant dix jours. Vous les jetterez dans l'eau bouillante pour leur faire le *passage*, en sortant de l'arbre, encore dures, non mûres, (car elles achèvent de mûrir sur la paille) ayant leurs ailerons pointus, sans

séjourner, de peur de flétrissure : cela fait et étant arrangées dans la terrine, elles seront acceuillies par le sirop liquide et bouillant, mais ce sera seulement pour les deux premiers jours, que le sirop leur sera donné chaud ; non pour les suivants, par rapport à l'importun affermissement auquel les nèfles sont sujettes ; car au reste, jusqu'à la fin, le sirop ne sera pas employé autrement que froid, l'ayant au préalable fait bouillir et consommer, selon l'art, et l'observation des jours, ensuite refroidir. Prévenant par là la dureté du fruit, la confiture en deviendra belle et bonne, sans ce moyen elle ne pourroit être de grande valeur, la dureté en ravalant la réputation. Les nèfles confites séjourneront au liquide tant qu'on voudra, pour de là être prises selon l'usage. Aussi ce sera à volonté qu'on les en tirera pour les mettre au sec, afin de recevoir la marque des confitures exquises.

Quant aux pommes, on n'en fait pas grand cas pour confire, leur naturel ne se pliant guères bien à cet appareil. On ne peut les confire entières sans les peler, comme les poires, attendu que leur pelure semblable à du parchemin, résiste au sirop, soit de sucre, soit de miel, ne leur permettant pas de pénétrer

jusqu'à l'intérieur du fruit, comme il est nécessaire. Il n'y a pas beaucoup plus d'avantage à les peler, parce que la chair de la pomme se dissout comme du brouet, en sentant la chaleur du sirop. Il y a néanmoins quelques races de pommes de chair ferme, comme le court-pendu, la pomme-rose, et peu d'autres qui souffrent le sirop, et par ce moyen, se confisent, étant toutefois pelées, car aucune n'est propre à cela avec la peau. Par cette raison, on choisira des pommes de la qualité requise, qui étant pelées, ensuite mises en quartiers, ou laissées entières, seront exposées à confire de la manière susdite, et aussi à être confites en une seule fois, en les faisant bouillir dans le sirop, comme les cerises, et selon l'usage de la plus commune confiture. On peut convertir les pommes en pâte, comme les pêches. Aussi en ai-je représenté ci-devant la manière où je vous renvoye.

On confit aussi des fruits tronqués, à moitié, en pièces inégales, de toutes espèces, selon la fantaisie, et que cela s'accorde le mieux, comme melons, concombres, courges, laitues, même des retaillures d'écorce ou de citron, et de ses raclures, que les Italiens appellent *citrogratalo* : de ces drogues on fait

des confitures agréables, qu'on conserve dans le liquide ; et de là pour mettre au sec, on en tirera les pièces les plus grandes et les plus malléables, si on le veut ainsi.

On employe de même plusieurs racines d'herbes médicinales, comme la buglose, la chicorée, l'angélique, la campasse et autres semblables, qui avec les propriétés qu'elles ont pour la santé, se laissent manger étant apprêtées en confitures. Toutes ces racines étant bien raclées et lavées, afin de les débarasser de la terre et autre saleté, et toute dureté importune ôtée, seront apprêtées comme les fruits, avec eux ayant commune la façon de confire, la conservation au liquide, et la liberté de les mettre au sec.

Voilà la vraie façon pour confire les fruits au liquide : voici celle pour le sec, afin que notre confiture s'achève en tous points pour la bonté et la beauté. Il est bien avantageux pour travailler au sec, d'avoir bien fait au liquide ; c'est même le fondement sur lequel il faut nécessairement bâtir, en quoi manquant, l'on ne peut rien espérer de bon de cette confiture. Notre fruit donc étant bien préparé au liquide, s'achèvera bien au sec. Il attendra dans son sirop le loisir du confiseur, et ce avec

avantage, s'y nourrissant d'autant mieux que plus il y séjourne. Mais pour avoir quelques limites en ce ménage, vous noterez que le fruit ayant pris suffisamment de sucre, dans dix ou douze jours, il ne s'en charge plus après, comme en étant rempli : par cette raison, il vous sera libre, passé ce tems, de le tirer du liquide pour le faire passer par le sec. Il est bien vrai que le séjour au liquide accommode le fruit, ainsi que j'ai dit; en ce que se nourrissant dans son sirop, il s'en trouve après plus rempli, parce que le sucre se candissant de lui-même dans le fruit, à la longue, le tient gros est ferme : cette considération ne vous arrêtera cependant pas, si vous desirez voir bientôt votre confiture parfaite. La plupart des fruits enrôlés ci-devant, confits au liquide, consentent à être achevés de confire par le sec; même tous sans excepter aucun, peuvent ainsi se préparer, à moins que le corps trop petit de quelques-uns ne les dispense d'en tenir le chemin. Les fruits que vous voudrez passer par le sec, seront gouvernés de cette manière.

Avant tout, on lavera les fruits, afin de leur ôter le sirop gluant, étant attaché à leur superficie, ce qui les empêche ou pour le

moins les retarde de sécher. On fait cela dans l'eau bouillante, en les y jettant à la sortie du vase, où ils auront séjourné dès le commencement qu'on les aura mis confire. On plongera les grosses pièces de fruits dans l'eau, une à une, avec la cuillère percée ; et les petits, deux à deux à la fois ; et on les retirera tout aussitôt, ne faisant qu'y entrer et sortir, de peur que le trop de séjour ne leur ôte du sucre plus que de raison. Étant lavées, on les égoûtera sur un linge blanc, écartées les unes des autres, ensuite on les séchera.

Cette manière de sécher se fait par deux moyens, au soleil et au feu, même au cœur de l'hiver. Si c'est au soleil, le moyen est de mettre le fruit lavé, dans un panier d'osier long, comme un berceau d'enfant, ou d'autre forme, non au fond du panier, mais suspendu au milieu par un petit plancher fait avec des buchettes de menu bois, ou un treillis de fil d'archal, afin que le fruit ainsi égayé, surtout sans s'entre-toucher, soit pénétré de l'air, pour avancement d'œuvre. Et afin que le fruit soit proprement, sans être importuné de la poussière, ni d'autre saleté, le panier sera garni au fond, d'un linge blanc, avant que d'y arranger le fruit, et au dessus, couvert en vous-

sure ou berceau : le fruit étant ainsi couvert et accommodé, exposé au soleil, y séjournera jusqu'à ce qu'il soit sec, prêt à recevoir son dernier sucre, qui pourra être dans trois ou quatre jours, ayant le soleil à propos; et que souvent visité, il soit de tems en tems retourné sens dessus dessous. Si c'est au feu, il y a un moyen fort propre pour ce ménage, dont se servent les confiseurs qui font état de confitures. C'est un petit cabinet long et étroit, garni à plusieurs étages, comme des planchers, éloignés l'un de l'autre d'un demi-pied ou moins, faits de roseaux refendus ou de fil d'archal en treillis, et si proprement accommodés qu'ils s'ôtent de leur place, et s'y remettent en glissant comme des tiroirs, afin de changer de place la confiture qui y est mise au dessus pour sécher; ce qu'elle fait moyennant du feu allumé au dessous du cabinet, dans un four construit dans un endroit qui occupe tout le bas. Ce four est fait comme pour cuire du pain, ayant sa cheminée pour vider la fumée sans importuner l'intérieur du cabinet, qui, par ce moyen, s'échauffe à volonté avec beaucoup d'aisance. A défaut de ce cabinet, un garde-manger, fait de bons ais de quelque bois que ce soit, fermant à clef, garni de

plusieurs petits étages, comme ci-dessus, satisfera à ce service, au bas duquel on mettra du feu de charbon, sans fumée, qui séchera très-bien le fruit. Ce meuble manquant encore, la mère de famille n'en étant pas accommodée, ne laissera pas de sécher sa confiture par cette simplicité: (suivant l'usage des champs, où souvent se vérifie que l'adresse surpasse la force, selon le proverbe,) c'est en arrangeant sa confiture dans des paniers, comme si on voulait la sécher au soleil, ensuite en mettant des paniers sur des trépieds, et au dessous d'eux du charbon allumé, ayant bien soin que le feu modéré y demeure continuellement vingt-cinq ou trente heures. Ce feu s'accommodera très-bien pour la préparation du fruit dans la cheminée d'une chambre; ce fruit demeurera à l'abri des chats et des chiens, moyennant que la chambre soit close, et il séchera comme il convient dans le terme susdit, étant souvent visité, le tournant de tous côtés pour lui faire sentir la chaleur du feu.

La confiture étant séchée au soleil ou au feu, elle se trouvera prête à recevoir alors son dernier sucre, dont elle sera incrustée comme d'un vernis exquis, paraissant superbe à la vue, ce qui augmente la bonté de son goût. On

pourra faire cette incrustation à loisir, la confiture l'attendant autant qu'on voudra, sans déchet, pourvu qu'on la fasse séjourner dans un lieu fort sec, qui ne soit pas éloigné du feu, et n'ayant aucune humidité apparente. Jusqu'à présent, c'est la cassonade qui seule a été employée à confire la plupart de nos fruits : ensuite le sucre fin achèvera ce ménage. Il est nécessaire d'être pourvu d'un petit fourneau semblable à ceux des distillateurs, fait avec des briques et de l'argile, pour y asseoir la bassine, afin qu'ayant le feu au dessous, sans paraître au dessus, elle fasse commodément ce service. Le siège d'un alambic commun de plomb servira au défaut de ce fourneau, sur lequel la bassine s'asseoira assez bien, nous accommodant aussi sans grand mystère de ce que nous avons chez nous. Il est aussi nécessaire d'avoir un fond de corbeille d'une torse, ou bourrelet, approprié pour recevoir la bassine, lorsque chaude on la sortira du feu pour la tenir droite et ferme. Il faut aussi un gril de fer-d'archal, ou un treillis fait de roseau refendu, pour recevoir le fruit dessus au partir du sucre, si commodément qu'étant écarté, les pièces ne s'entrepressent pas les unes aux autres. Il faut encore de certaines grandes cuillères percées

à grands trous pour tirer de la bassine le fruit en le jetant sur le treillis. Ces choses étant préparées, on mettra le sucre fin dans la bassine avec force eau claire et nette pour y cuire. Il convient d'employer autant de sucre en cet endroit, qu'on imaginera, qu'il peut tremper et envelopper le fruit, étant fondu, ce qui sera la quantité nécessaire. Mais de peur de vous tromper, vous mettrez plutôt trop que peu; car ce que le fruit n'aura pas pris, se retrouvera dans la bassine, quand on en aura retiré le fruit, qui par cette incrustation n'en consommera pas beaucoup, mais peu suffira, puisque le sucre qui s'attache à la superficie du fruit n'est que comme un vernis, en étant rempli dès sa précédente confiture.

On fera cuire le sucre dans l'eau sur un petit feu de charbon, sans le fruit, qu'on tiendra prêt en attendant de le jetter dans le sucre à point nommé, étant nécessaire de le choisir et prendre tel, sans pouvoir se dispenser d'avancer ni de reculer, de peur de rendre l'ouvrage vain, car de s'avancer tant soit peu, le sucre ne s'endurcira nullement contre le fruit, au contraire de notre intention, mais il restera gluant comme du miel, sans s'affermir. En retardant, le fruit se chargera par trop de sucre,

en s'y gelant mal à propos, ce qui lui fera perdre sa couleur naturelle ; et sans aucun lustre, enveloppé de sucre, il ne paroîtra pas même être confiture, mais des pièces de sucre ; et pour fin, le sucre ainsi mal employé, sera tenu au rang des choses perdues. On avisera donc soigneusement à cet article, comme à l'adresse et au secret de la confiture. Le sucre en cuisant jette de l'écume, quelque fin qu'il soit, même aux premiers bouillons ; on l'écumera soigneusement avec la cuillère percée, afin qu'elle ne salisse pas l'œuvre. Quand le sucre ne fume plus, qu'il ne pousse plus en haut aucune vapeur, il montre que l'eau que vous lui avez ajoutée, s'en est allée en exhalaison, et qu'il est resté seul dans la bassine, signe approchant du point requis ; non pas le point même, que pour ne pas manquer vous rechercherez ainsi : vous visiterez de tems en tems, même de moment à autre, votre sucre, sans l'abandonner de la vue, avec la spatule, élevant son sirop en haut, en le faisant filer dans la bassine ; en observant que tant que le sirop continuera son fil en union, depuis la spatule jusques dans la bassine, le sucre ne sera pas encore assez cuit.

On reconnoîtra les vrais signes de sa parfaite cuisson, quand il se convertira en vessie, que

vous trouverez par ce moyen. Prenez avec la spatule du sucre au milieu de la bassine, jettez-le violemment en haut, s'il est cuit, il ne retombera pas, mais il s'en formera des vessies de différentes couleurs, rouges, jaunes, vertes, comme celles de l'arc-en-ciel, qui se promeneront par la chambre avec admiration : quand le filet du sirop cessant sa continuité se coupera par le milieu, et qu'en se rompant, il se recourbera en haut, faisant un petit croc, le bout du filet s'entortillant avec le reste qui tient à la spatule.

En vous appercevant de ce signe, comme du dernier et plus assuré, sans retarder, vous jetterez votre fruit dans le sucre, pour y recevoir le sceau de la confiture. A l'instant que le sucre se sent touché du fruit, il revient aux termes qu'il étoit, avant qu'il donnât aucun signe de sa dernière cuisson, c'est à dire, se décuit, ainsi que vous le reconnoîtrez à la spatule : alors il est nécessaire de lui continuer le feu, (mais doucement) pour, en reprenant le train de sa cuisson, lui faire ratteindre le point que nous avons marqué du recourbement de son filet. Quand ce signe approchera, il faudra blanchir le sucre, afin qu'il ait un plus beau lustre sur le fruit : on fait cela en remuant et agitant le

sucre avec quelque violence, en le battant ou avec un bistortier mis au fond de la bassine, en le tournoyant dedans, ou avec une couple de tranchoirs de bois, en les tenant un dans chaque main, et en remuant de tous côtés le sucre et le fruit; par ce moyen, lorsque vous verrez le sucre rendre une écume blanche, et que le signe du croc sera revenu, sans autre attente, vous ôterez la bassine du feu, en la mettant reposer sur le fonds de la corbeille, torse, ou bourrelet, là préparée; et ensuite avec une extrême diligence, vous retirerez le fruit avec la cuillère percée, en la jettant sur le gril ou treillis; l'écartant si bien, que les pièces ne s'entretouchent nullement, afin qu'elles ne se prennent pas les unes aux autres, ce qu'elles feroient avec perte, si elles s'entrejoignoient si peu que ce fut; parce qu'alors le sucre se gèle et s'endurcit fort vîte, comme en un clin d'œil, de sorte que le fruit restant dans la bassine, se trouve pris dans le sucre gelé, comme on voit dans les eaux glacées, des pierres, des bois et autres choses qui y sont engagées. Et comme la confiture se trouve plus belle, plus unie et moins lice, qu'elle se charge moins de sucre en cette action. (Cela dépendant de l'habileté de la retirer du sucre hors de la bassine,

sans donner le tems au fruit de s'ensucrer par trop.) Il est à souhaiter ici, d'être pourvu de plusieurs mains, comme griffes, cuillères percées, et autres instrumens, pour à la fois retirer tout le fruit du sucre. Par cette promptitude la fin de votre confiture vous sera agréable. Telle en est la fin, car ensuite vous pourrez en manger, n'étant plus question que de la laisser refroidir. Elle deviendra aussi dure dès lors qu'elle aura senti l'air. Vous la logerez dans des boîtes, que vous reposerez en cabinet sec, où elle se conservera très-bien, pendant plusieurs années.

Notre confiture ainsi achevée, les restes du sucre s'en ménageront utilement, en les employant à d'autres confitures. Par cette raison, on ramassera tout ce qu'on trouvera dans la bassine, dans les cuillères, grils ou treillis, et autres ustenciles: et ensuite, le tout pesé, vous reconnoîtrez par ce qui vous restera, qu'il ne s'est pas beaucoup consommé de sucre en cet endroit, par les raisons dites. Ce sucre rendurci comme auparavant réservira à sécher d'autres confitures, qui en seront vernies avec autant de lustre que les précédentes, pourvu qu'elles ne soient pas de celles dont la principale beauté consiste dans la clarté transparente

du corps du fruit, comme bouque-d'ange, carbassat, écorces de citron, abricots, et semblables, mais des autres obscurs, comme les grosses poires, les amandes, les noix, les noisilles, les artichauts, dont la beauté ne paroit qu'à l'extérieur reluisant; parce que le sucre s'est un peu noirci dans son premier emploi, le feu et le fruit l'obscurcissant. Ce sucre servira aussi très-bien à faire des confitures au liquide, et même des plus exquises; et le fonds des restes de sirop pris au fonds des vases des confitures liquides, serviront de même, tout s'employant jusqu'à la dernière goutte, qu'on retirera à cet effet soigneusement sans rien en laisser perdre. Mais ce sera sans les distinctions susdites, qu'elles ne seront employées qu'en confitures obscures, non aux claires, pour lesquelles il faut se servir de nouvelles cassonnades clarifiées. Aussi moyennant ces distinctions et observations, la mère de famille se pourvoira d'excellentes confitures, avec beaucoup plus de lustre que de dépense, et en ménageant, fera des des confitures toutes nouvelles, qu'elle inventera par son bon sens, ayant une fois la connoissance de la cuisson du sucre; moyennant laquelle vous trouverez très-facile le maniement du sucre, de sorte que s'il arrivoit que

vous vous laissassiez surprendre au feu, dans cette dernière action de confire, votre sucre se congelant à l'improviste avec le fruit dedans, la faute se réparera sans grande perte, avec peu de peine ; car il ne faudra que remettre de l'eau dans la bassine sur le sucre ainsi gelé, pour le refondre et en retirer le fruit avant que de laisser bouillir, ensuite achever de cuire le sucre, comme dessus, en y remettant dedans le fruit, quand les signes du crochet reparoîtront, selon les précédentes adresses, et suivant elles achever l'œuvre.

Vous retirerez aussi le sucre des vieilles confitures, quand il vous plaira, avec la même facilité si elles ne vous plaisent pas, afin d'en faire d'autres confitures, où ce sucre s'appropriera, non pas indifféremment pour toutes les confitures, mais seulement pour les obscures, noix, amandes, etc. comme j'ai dit, la chose parlant d'elle-même, qui est de ne pas employer le vieux sucre, dans des confitures claires. On retire ainsi le sucre des vieilles confitures. Hachez menu les confitures, ensuite faites-les bouillir dans une abondance d'eau, sur un feu de flamme assez fort. L'eau retirera à elle le sucre du fruit, qui demeurera sans saveur, comme vous le reconnoîtrez au goût: alors

alors vous le sortirez de la poële avec la cuillère percée, et après vous clarifierez le sucre mêlé dans l'eau, avec un œuf, en le passant par un linge, comme les autres sirops. Vous l'employerez de même en confiture, si mieux vous n'aimez retirer le sucre sec et en masse, ce que vous ferez en le faisant bouillir patiemment, l'ayant auparavant bien clarifié et passé par le tamis, afin de l'avoir plus net, qu'à la longue vous trouverez endurci au fond de la poële, mais sur la fin de la cuisson il faudra que ce soit du feu de charbon qu'on se serve, et non de la flamme.

Par les précédens discours, il appert que la confiture laissée au liquide toute l'année, est de plus de dépense que la sèche, attendu qu'étant nécessaire qu'elle trempe continuellement dans le sirop, elle en consomme de jour à autre, dont pour l'allonger il faut souvent y ajouter du nouveau sucre, là où la seche, sans autre soin que de la tenir dans un lieu qui ne soit pas humide, se conserve sans perte, dans des boîtes de bois, aussi long-tems qu'on veut: et pour comble de louange, le sucre que cette confiture vous laisse lorsqu'on la sèche, vous servira utilement, à faire des confitures nouvelles, comme j'ai dit, en tartelettes, et à d'au-

tres ouvrages de four et de cuisine, avec plaisir et économie.

C'est ainsi que se prépare la confiture au sucre.

Au Miel.

On confit avec le miel toutes sortes de fruits. Ce seroit une ennuyeuse et inutile redite de les nommer de nouveau, ayant été enrôlés ci-devant. Il n'est pas besoin non plus d'en particulariser la façon, puisque le sucre et le miel l'ont communes pour ce service, qui est de confire les fruits au liquide. On clarifie le sirop du miel avec l'œuf, qu'on jette sur le fruit fort liquide, auquel on fait auparavant le *passage* dans l'eau bouillante, à l'épreuve de l'épingle. Le fruit dans dix jours est rempli de miel, dont la confiture s'en trouve faite au liquide, pourvu que l'emploi du sirop ait été fait sous les remarques principales et nécessaires, qui sont de le tenir fort liquide au commencement, l'épaississant après, selon les jours. On lardera aussi avec de la cannelle les mêmes fruits que ci-dessus. Moyennant ces observations, votre confiture deviendra belle et bonne pour être mangée au liquide pendant l'année.

Le miel tient lieu de sucre jusqu'au liquide,

mais il ne peut aller plus loin pour le sec, le miel n'ayant pas la faculté de s'endurcir et de glisser en incrustation, comme le sucre. On n'a pas l'habitude de mêler les matières, les confitures commencées au sucre, étant achevées au sec, comme il a été vu. Néanmoins, on peut sécher au sucre les confitures qui auront été faites au liquide avec du miel, science qui procède de l'avarice de certains confiseurs, qui ont fait voir qu'on pouvoit faire ce qui étoit regardé comme impossible. *A quelque chose malheur est bon*, comme dit le proverbe. Cette tromperie découverte servira à notre mère de famille, à faire des confitures sèches à bon marché, puisque le fondement, (où consiste le plus de dépense) peut s'en faire au miel, n'y employant du sucre, que seulement ce que l'incrustation en consomme, ce qui est peu de chose à l'égard du restant. Qu'elle soit néanmoins assurée que sa confiture, ainsi mélangée, ne sera pas si belle, ni si bonne, que celle qui est toute de sucre, ni jamais de longue durée; car le miel qui en est le fondement, s'humectant dans peu de tems de lui-même, fait rompre le sucre, en soulevant son incrustation, (tel qu'on voit le crépi d'une muraille, s'en aller en pièces, par l'humidité de la muraille) d'autant

plus fort et plus promptement, que plus humide sera le lieu, où d'ordinaire on tiendra la confiture.

Il n'est pas nécessaire d'autre observation particulière pour faire cette confiture mélangée qu'au sècher, qui tarde un peu plus, que celui des fruits confits au sucre, parce que le miel n'est pas si dessiccatif que le sucre, et il sera nécessaire de la visiter souvent en cette action pour l'avancer. Et en la prenant dès son origine que le miel en soit des plus beaux, très-bien clarifié, et le sirop plusieurs fois renouvellé dans le cours d'icelle.

Ce sont ici des espèces de confitures, dont notre mère de famille se servira commodément selon les occurences, ayant été suffisamment parlé des entières. Elle fera des pâtes avec des abricots, prunes, pèches, pommes, poires, coins et autres fruits séparés, ou deux ou trois mélanges, comme il lui plaira. Après les avoir déchargés de leurs pelures et grains, elle les fera cuire dans un peu d'eau sur un feu de charbon, jusqu'à ce qu'ils ne tiennent plus à la bassine, d'où ayant sorti la pâte, elle la mettra sur une table bien nette, et la pétrira avec du sucre fin en poudre, en roulant à la manière qu'on affermit le pain avec de la farine. Ceci fait, elle

logera cette pâte dans des boîtes ou terrines, dans un cabinet sec, avec les autres confitures.

Après que vous aurez pelé des prunes, comme perdigones, impériales, royales, et autres exquises, et tenues au soleil une couple de jours, étant encore humides, vous les saupoudrerez avec du sucre, vous les remettrez au soleil pour un jour, vous leur redonnerez du sucre, en les retournant de tous côtés, afin que partout elles s'en sentent; finalement, vous les logerez dans des boîtes, pour y boire leur sucre; à la charge de les visiter souvent, pour les éventer et faire achever de sécher, afin qu'elles ne se moisissent pas. Vous ferez de même des abricots, auberges, pêches, tous ces fruits se trouvent agréables à manger, étant ainsi simplement apprêtés.

On fait avec peu d'apprêt une confiture agreble des bonnes poires d'automne, et d'hiver, comme de la bergamotte, de la poire-chat, du bon chrétien, d'angoubert et autres semblables; mais elle ne dure pas plus de quinze jours ou trois semaines, de cette manière: on pèle les poires, qu'on nettoye de leurs grains, ensuite on coupera à moitié, ou en quartiers, selon la capacité du fruit, elles sont mises dans un pot de terre vernie, comme ceux à cuire la chair,

sans aucune humidité, et après avoir couvert le pot avec de la pâte de pain du ménage, si bien fermé, que le fruit n'ait aucun air, on met le pot dans le four pour y demeurer autant qu'une fournée de pain. Le fruit se cuit là dedans, en rendant un sirop naturel et fort bon, qu'on augmente en quantité et en délicatesse avec du sucre et de la canelle, remettant le fruit dans le four (en refermant le pot) pour un couple d'heures, le pain en étant sorti, afin de s'y tenir chaudement, pour faire fondre le sucre qui pénètre dans le fruit, avec la canelle, dont la composition devient agréable.

C'est ainsi qu'on fait le pignolat en roche. On torréfie dans leur son des pignons bien choisis et nets, dans une petite poële sur un feu de charbon, et on les fait si bien sécher, qu'ils paroissent presque rôtis. Ensuite on met fondre dans la bassine du sucre fin, la moitié du poids des pignons, avec de l'eau rose, bouillant sur un petit feu de charbon, en l'écumant toujours jusqu'à ce que le sucre ne rende aucune vapeur, ne monte plus en haut, ni ne mène plus de bruit en bouillant: signe certain que l'humidité de l'eau rose s'est exhalée, et que le sucre pur reste. Alors vous sortirez la bassine du feu, l'affermissant sur le bourrelet ou la torse, ou

sur le fond d'une corbeille, si bien, qu'elle ne verse pas : ensuite vous remuerez le sucre fortement, avec un pilon de bois, en le battant jusqu'à ce qu'il soit blanc : ce que voyant et le sucre commençant à se refroidir, vous jetterez dedans un blanc d'œuf mêlé avec du sucre, en remettant la bassine sur le feu, pour y faire rebouillir le sucre, et par ce moyen le débarrasser de l'humidité que le blanc lui aura apportée en le décuisant, et le ramener au point précédent; ce que voyant paroître, vous mettrez à l'instant les pignons dedans, que vous mêlerez promptement parmi le sucre, et de même, sans attendre que le sucre gèle entièrement dans la bassine, vous en sortirez le pignolat, avec la cuillère percée, en le jettant sur le marbre net, là préparé à ces fins, en l'écartant et le coupant en pièces à volonté : ou bien vous le mettrez sur des tablettes, comme il vous plaira. Au lieu de pignons, vous employerez utilement des amandes douces, pelées ou sans être pelées, torréfiées comme dessus, entières ou en pièces, vous mêlerez même ensemble, si vous voulez, les pignons et les amandes, dont la variété sera agréable. Les pignons et amandes s'accommo-

dent aussi avec du miel, en le préparant à la manière du sucre.

Quant aux tartes de massepain, quoique la façon en soit commune, j'en dirai ceci pour le soulagement de notre mère de famille. On pèlera soigneusement les amandes douces; ensuite elles seront de même pilées dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, en y ajoutant un peu d'eau rose pour empêcher les amandes de faire de l'huile. Étant bien battues, on y mettra du sucre la moitié du poids des amandes, et après avoir bien mêlé le tout ensemble, on le sortira du mortier, et on l'étendra sur des tablettes de l'épaisseur que vous voudrez : comme aussi à volonté, on en façonnera les tartes, tartelettes, petits pains, de forme ronde, ovale, quarrée, triangulaire. Enfin, vous les ferez cuire dans le four modérément échauffé, à la charge de ne pas les perdre de vue, de peur de les laisser brûler. Quand elles seront à moitié cuites, vous les tirerez à l'entrée du four; là, vous les oindrez avec un blanc d'œuf, où vous aurez infusé du sucre en poudre, et mis un peu de jus d'orange, pour leur donner du lustre, qu'elles prendront en luisant comme du vernis, moyen-

nant aussi un peu de chaleur que vous leur redonnerez, en les remettant pour un peu de tems dans le four, ce qui rendra les tartes parfaites. N'ayant pas la commodité du four, ou ne voulant pas l'employer, ce sera sans tant de mystère et moins de hasard de les brûler, que vous ferez cuire ces tartes au devant du foyer, en leur faisant regarder la flamme du feu, et en approchant au-dessus d'elles, une pelle de fer et toute rouge ; car moyennant que vous les retourniez de tous côtés pour les chauffer également, elles s'apprêteront fort bien. Il sied bien d'ajouter aux tartes un peu de fleur de farine blanche, bien mêlée avec les amandes et le sucre, ce qui les fait faire avec quelqu'épargne, sans beaucoup en diminuer la qualité, pourvu qu'on ne profite pas trop de cette liberté. On fait aussi de bonnes tartes de massepain avec des pignons, étant employés comme les amandes.

J'avois délibéré d'ajouter ici l'appareil journalier des vivres, mais mon peu de loisir me contraint d'en renvoyer le discours à un autre tems : pour alors montrer à notre mère de famille, cette partie de cuisine, si nécessaire à l'ornement de sa maison, afin de la délivrer du souci d'envoyer à la ville, chercher des

cuisiniers pour les repas, et autres rencontres légitimes.

CHAPITRE III.

Des Lumières, Meubles et Habits.

Il y a diverses matières qui servent à nous éclairer, dont les plus communes sont, les huiles, les suifs, les cires, dont nous entendons parler en cet endroit, sans nous arrêter à la somptuosité des luminaires de Cléopâtre, qui tiennent lieu entre les choses merveilleuses. Notre ménagère pourvoira à cette espèce de dépense, selon les commodités de sa terre, et tellement à propos, qu'une chose si nécessaire ne manque dans la maison en aucun tems. Comme les vivres sont distingués pour l'usage, il convient aussi de faire ici un choix, des huiles, suifs, cires, pour les employer convenablement.

La mère de famille serre une fois l'année ses huiles dans les lieux destinés, d'où elle les tire, pour les divers services des siens (à mesure du besoin) l'un desquels est la lumière nourrie par l'huile. Ainsi pour la lumière, elle

destinera d'entre ses huiles celles qui sont les moins propres à manger, et qui durent le plus à brûler, afin de bien assortir les choses. Dans ce royaume ces trois espèces d'huile sont les plus remarquables, savoir, d'olive, de noix et de navettes, suivant qu'elles abondent diversement dans ses provinces, aussi c'est là, où particulièrement elles sont employées. En Languedoc et en Provence, on ne se sert pas d'huile de navette, parce qu'il n'y en a point; et il n'y en a point, parce qu'ils ont de l'huile d'olive et des noix en abondance; au lieu qu'en France on ne se sert que d'huile de navette, à défaut de celle d'olive, et la rareté de celle de noix. Ainsi des autres provinces, comme de l'Auvergne, où l'huile de noix est le plus en usage. Chacun estimant à bon marché, ce que sa terre lui rapporte, quoiqu'ailleurs il soit chèrement vendu. Pour la lumière ordinaire de la grosse famille, on employe l'huile seule; mais pour le reste de la maison, l'huile et les chandelles, cependant distinctement selon les rencontres; n'étant que bien à propos, même pour le service des plus honorables personnes, d'employer en hiver dans les veillées des longues nuits, l'huile pour les lumières, accommodées en lampes, proprement

faites et nettement tenues : ainsi avec des chandelles, faisant marcher ensemble et si bien à propos l'usage de ces différens alimens, que la bienséance et l'économie y paroissent, dont nous serons honorablement et économiquement servis dans notre maison. Il est nécessaire que la mère de famille soit pourvue de bonnes lampes, choisissant cette sorte de meuble avec soin, sans y épargner l'argent, pour éviter la perte de l'huile que causent ces ustenciles mal qualifiés. Il faut limiter la dépense des lumières, comme la distribution des vivres, sans cet ordre elle se trouveroit plus grande au bout de l'année que de raison ; parce que les gens de service usent inconsidérément l'huile et les chandelles, quand ils les ont à discrétion.

Quoique pendant toute l'année, on fasse de bonnes chandelles de suif, néanmoins celles d'automne sont toujours meilleures que des autres saisons, par deux causes, dont la principale est attribuée aux graisses, qui alors sont dans leur meilleur état, et l'autre à la froidure de l'approche de l'hiver, qui favorise la façon et la garde des chandelles. La mère de famille employera alors les graisses tirées des bêtes, que par provision elle aura fait tuer et saler, lesquelles ont un bon suif pour les chandelles,

excepté les pourceaux dont la graisse n'est pas propre à cet usage. La chèvre par dessus toute autre bête, fournit la meilleure graisse à faire des chandelles, ensuite le bœuf, la vache, après les moutons et les brebis; de ces graisses ou suifs, séparés ou mélangés comme cela conviendra le mieux, la mère de famille fera faire des chandelles pour la provision de sa maison pour toute l'année, qu'elle conservera en bonté, comme il sera montré. Elle ne se mettra pas en peine de celles du printems, s'il arrive qu'elle en fasse faire en cette saison; mais elle les employera toutes fraîches, afin de ne pas les abandonner à la merci des prochaines chaleurs. La mèche des chandelles sera toute de côton, tant pour la beauté que pour l'économie, étant de service plus agréable par la clarté de leur feu, et de plus longue durée, ainsi garnies, qu'avec du filet de chanvre, ni de lin, quelque bien choisi qu'il soit; mais s'il y a des raisons pour qu'elle veuille y en mêler, elle pourra le faire, moyennant que les filets étant de bonne et douce matière, soient aussi blanchis à la lessive.

Quant à leur garde, tous sont d'accord que les chandelles doivent reposer en lieu frais et sec : quelques-uns veulent que ce soit parmi

des cendres, ou des sciures de bois de chêne, ou du sablon, ou du millet. D'autres, sans aucune de ces matières dans des caisses de bois (ou plutôt de pierre creusée, comme celles à tenir l'huile) bien arrangées entre deux lits, en y mettant un papier, ou bien sans aucun papier, si on ne veut pas y ajouter cette petite curiosité. Il est bien éprouvé que de tremper des chandelles dans l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures, cela les affermit; ce qui les empêche ensuite de fondre trop facilement, quoiqu'elles soient vieilles et gardées de longtems. Notre ménagère se servira de ce moyen, en préparant quelques vases de terre ou de bois, où elle tiendra ses chandelles droites dans l'eau, en épargnant la mèche, ce qui se fera proprement en passant des petites verges dans les mèches, comme quand on fait les chandelles. Elle retirera les chandelles de ces vases à mesure de l'usage, y en remettant et resortant alternativement selon le besoin.

On fait des chandelles mélangées avec un plaisant et utile ménage, de suif ou de cire, non confusément, mais par séparations distinctes et apparentes. On trempe premièrement dans la cire la mèche qui est toute de coton, y en faisant deux ou trois couches, ensuite on

achève la chandelle avec du suif, en lui donnant la grosseur qu'on veut. La cire est la première atteinte du feu, comme joignant à la mèche, qui brûlant dans la cire, cela est plus lentement que dans le suif, par le naturel de la matière, dont le suif étant plus tard fondu, par conséquent la chandelle est de plus longue durée, que si elle étoit toute de suif. A cette commodité s'ajoute celle-ci, que la fumée de la chandelle éteinte n'est aucunement importune, comme l'est celle du suif, parce qu'elle procède de la cire, et non du suif, qui n'est pas du tout touché par le feu, et ces chandelles deviennent propres au service de toute honorable compagnie.

On fait aussi des chandelles toutes de cire, mais non pas pour l'ordinaire de notre ménager; quoiqu'il en recueille la matière, et que sans débourser d'argent il pût en faire faire sa provision. Cela appartenant aux princes et aux grands seigneurs. Il se servira bien de chandelles de cires, à l'étude (étant homme de lettres) à la survenue de ses amis, et aux repas, en usant aussi sobrement des commodités que Dieu lui donne. La mère de famille pourvoira à ces chandelles, en y employant une partie de la cire que les abeilles lui fournissent, après

avoir retiré les deniers de la vente de l'autre. Elle en fera faire de différentes couleurs distinctes, et d'entremêlées en jaspe, comme de jaune, de blanche, de rouge, de verte, des bougies aussi pour ses usages ordinaires, dont elle tirera un service agréable, avec économie.

Quant aux meubles de la maison, ce seroit s'enfoncer dans un abîme, que de vouloir les particulariser, de les nommer seulement l'un après l'autre étant presqu'impossible, tant le nombre en est grand. Il suffira de se pourvoir de ceux dont on a besoin, et de les conserver si bien tous, qu'ils ne se dérobent ni ne s'égarent : et qu'en les entretenant comme il appartient, ils puissent durer long-tems en service, sans se consommer inutilement. On ne s'abandonnera pas au desir immodéré de se meubler magnifiquement (pas plus qu'à l'extrémité de la bonne chère ordinaire), de peur de consommer le fonds des terres avec le revenu. Mais notre ménager se contentera de la raison, sur laquelle il se règlera en cet endroit, donnant quelque chose au contentement de son esprit, sans entièrement s'arrêter à l'austère opinion de Caton, qui estimoit toujours trop cher, ce dont on n'avoit pas besoin, quoiqu'à fort petit prix, et au contraire

à

à bon marché le nécessaire, quoiqu'acheté avec beaucoup d'argent. Notre siècle le permettant ainsi.

L'une des charges particulières de la mère de famille est la conduite des meubles; aussi est-ce sa gloire que d'en voir sa maison bien parée, et la preuve de son insuffisance, quand son mari se mêle de ces choses. Ainsi elle y tiendra tellement l'œil, qu'aucun désordre n'arrive à la maison, de ce côté. Et afin que ce soit avec moins de travail, elle confiera à la principale de ses servantes la charge des meubles courants par la maison, qui servent comme en quartier, en les lui donnant par rôle ou inventaire, avec les clefs pour les serrer dans un cabinet destiné pour cela, dont elle se fera rendre compte de fois à autre, les reconnoissant souvent, afin qu'aucune chose ne s'en perde ou ne s'égare. Moyen qui lui reviendra à satisfaction, non seulement pour se débarrasser de souci, mais pour assurer ses meubles; car la servante les ayant en son soin particulier, y prendra garde, comme de sa chose propre, de peur d'en répondre: chacun aimant toujours mieux son bien particulier que celūi d'autrui. Ceux de réserve et de relais, seront gardés sous de bonnes clefs,

attendant le besoin (employant à ce service une chambre qui ait son aspect tourné vers le septentrion) où on les prendra à l'arrivée des amis, pour les repas et autres rencontres, les y remettant après le service. Les linges de lit et de table seront raccommodés au moindre besoin, prévenant leur ruine, par quelque petite réparation, qu'à tems on leur fera. On les reblanchira soigneusement quand ils seront sales, mais le plus rarement qu'on pourra, afin de se les conserver long-tems en bon état, car le linge s'use toutes les fois qu'il passe par la lessive. Pour prévenir ce mal, afin aussi d'être bien accommodé de linge, comme on desire, le seul moyen est d'en avoir en suffisance; alors on ne sera pas contraint de le blanchir trop souvent. Cependant le linge sale sera aussi soigneusement conservé que le blanc, en le faisant séjourner dans un lieu qui ne soit aucunement humide, et fermé à clef de peur des voleurs.

Or, vu que selon le cours des choses de ce monde, les meubles de la maison se consomment par l'usage, de quelque manière qu'on s'en serve, le linge plus promptement que tout autre; il est nécessaire pour en tenir la maison fournie, d'en subroger chaque année

de nouveaux aux vieux, soit par achat de linge et toiles toutes faites, soit en les faisant faire, la commodité d'en faire faire à la maison, n'est pas générale dans tout ce royaume, la matière y étant diversement produite. Si la mère de famille est dans un lieu rare en lins et chanvres, il faudra de nécessité que l'argent supplée à ce défaut, en achetant des linges et toiles; mais si la terre la favorise en ce ménage, elle se plaira à la préparation de ses lins et chanvres, avec l'affection propre aux femmes, qui est d'aimer plus le linge que tout autre meuble de la maison, afin qu'ayant abondance de linge de toutes sortes, fin et grossier, toute sa famille en soit bien pourvue, jusqu'aux valets et servantes, pour le payement de leurs chemises et autres choses convenues.

La mère de famille pourvoira à ses lits avec un pareil soin, en les fournissant de plumes, coussins, oreillers, matelas, couvertures, rideaux, pavillons, custodes, qu'elle fera faire de ses plumes, laines, lins, chanvres, et des restes de ses soies, étant en pays de mûriers, dont elle et ses filles feront aussi des tapisseries mélangées avec de la laine, du lin, du chanvre, du coton, comme on voudra, pour des courtines, tapis de table, buffets, chemi-

nées, chaises, tabourets, et autres ornemens de salle et de chambre. Exercice très-louable pour toutes gentilles demoiselles.

La vaisselle d'argent et d'étain, sera aussi bien gouvernée, et avec un soin d'autant plus grand, que les matières précieuses sont plus sujettes à se perdre que les grossières. On ne souffrira pas que ce meuble aille en décadence, faute de faire raccommoder ce meuble au besoin, et le reparer à tems, même refondu, la nécessité y arrivant. Ainsi les meubles de table se maintiendront en bon état, et soit tasses, gobelets, aiguières, vases, bassins, plats, plats-écuelles, assiettes, écuelles à oreilles, salières, cuillères, et autres, ils rendront un service agréable, pourvu que toujours le tout soit proprement tenu, bien poli et fourbi, jusqu'aux couteaux : signes de la dextérité de la ménagère, que les étrangers qui surviennent à la maison observent soigneusement.

Si la paresse et la déloyauté n'étoient pas si grandes chez les gens de service, comme cela se voit aujourd'hui, les meubles dureroient plus en la maison qu'ils ne font, et même quelques-uns presque perpétuellement, par ne pas se consommer à l'usage, tels que sont ceux

de verre et de terre. Mais ces pernicieuses humeurs ayant pris le dessus, contraignent la bonne ménagère d'y avoir continuellement l'œil, ce qui arrête par là un peu le cours de votre ruine. Tous les ustenciles de cuisine faits de métal de cloche, de cuivre, de laiton, comme pots à feu, marmites, chaudrons, poëles, casseroles, bassines, poissonnières, tourtières, et autres semblables : aussi les poëles à frire étant de fer, périssent par un mauvais entretien. Car ces meubles sortis du feu, encore chaud, sont jettés indiscrettement sur le pavé par la mauvaise servante, où ils se bossèlent et percent, au lieu de les poser doucement dans leurs lieux, même d'asseoir les chaudrons et bassines pointues sur des bourrelets, torses, ou chapelets, pour les empêcher de toucher au pavé, et de pendre au ratelier ceux qui ont une queue. Cela s'accorde avec ce qu'un chaudronnier de Montelimart m'a dit autrefois : qu'on pouvoit connoître quand les servantes étoient fâchées contre leurs maîtresses, lorsque ces premières puisoient de l'eau, ne tenant pas compte alors de leurs cruches et seaux (quoique de cuivre et par conséquent de matière de prix) qu'elles posoient rudement sur le bord du puits, sans

crainte de les rompre, ce qu'il avoit plusieurs fois observé de sa boutique, étant au-devant d'un puits. On voit la même chose à la cuisine, au lavage des écuelles, quand les servantes vicieuses ou mal-habiles les tordent ou rompent en les pressant et jettant mal à propos : de même en posant inconsidérément les choses fragiles, comme les verres, pots de terre, sur-tout ceux qui ayant le cul rond, sur les bords des tables et buffets, d'où tombant sur le pavé, ils se cassent. Pour remédier à ces incommodités, l'ordonnance de la mère de famille interviendra, en condamnant les servantes au payement des meubles qu'elles auront rompus, ou par malice ou par trop de sottise, leur en comptant le prix sur leurs gages : ce qui reviendra au profit des servantes mêmes, quand devenues maîtresses, elles auront appris par ce petit châtiment, à être bonnes ménagères. C'est aussi un autre bon moyen pour prévenir la perte et le dégât des meubles de la cuisine, que de les tenir en vue comme en parade : car étant rangés en buffets et rateliers, distinctement selon leurs matières et espèces, la mère de famille entrant dans sa cuisine, en un clin d'œil, voit tous ses meubles et prend garde à ceux qui manquent,

et en fait faire la recherche sur le champ, qui est alors plus fructueuse qu'en la retardant tant soit peu. D'ailleurs la représentation des meubles ainsi disposés, est agréable ; car qu'ils soient d'étain, de laiton, de cuivre, de fer, de terre, de bois, et à quelqu'usage qu'ils soient destinés, pourvu qu'ils soient bien nets, fourbis, éclaircis et posés chacun en son lieu, sans confusion, on a toujours du plaisir à les voir, à la louange des servantes, gage principal de leur diligence. C'est ainsi que nos ancêtres ont voulu que les meubles de la cuisine fussent tenus. Ordre qui s'observe encore utilement par les meilleures ménagères. Je ne parlerai pas ici des meubles de la cave, parce que j'en ai traité autant qu'il faut à l'article des vins, ni de ceux de bois, pour les salles et chambres, comme tables, buffets, chaises, etc. ; en réservant le discours au traité de l'architecture rustique que je suis décidé de faire, pour donner des avis au père de famille pour se bien bâtir aux champs, selon le vrai art, avec commodité et épargne. Là où je n'oublierai pas, Dieu aidant, de représenter la menuiserie nécessaire à la maison, pour la meubler ainsi qu'il appartient.

Comme les habillemens de la famille, tien-

nent un rang entre les dépenses principales de la maison, qui causent sa ruine, lorsqu'ayant plus d'égard aux folles fantaisies qu'à bien se mesurer, l'on s'abandonne aux bravades, à l'exemple des plus riches : aussi les prudens père et mère de famille, évitant ces périls, tâchent de rendre cette dépense nécessaire, la plus petite qu'ils peuvent. Premièrement en bien se mesurant, pour selon la faculté de leurs biens, s'habiller honorablement, sans excès, eux et leurs enfans, et ensuite en épargnant l'argent, n'aller chez le marchand que tard, et encore, que ce soit seulement pour avoir les étoffes qu'ils ne peuvent faire faire en leur maison, à l'épargne des matières qu'ils auront cueillies dans leur terre.

Il n'y a pas de quartier en ce royaume (je ne veux pas dire de province entière) où Dieu n'ait donné à la terre, la faculté de produire quelque matière servant aux habits de l'homme ; que nos ménagers rechercheront pour les employer selon leurs diverses qualités. Nous avons parlé des linges ; maintenant nous dirons des draps à laine, que pour en être pourvu, le père de famille faisant vente aux marchands de la laine de ses troupeaux, en retiendra quelques quintaux qu'il destinera à cet usage.

Si son terroir porte des laines fines, il en sera mieux accommodé de draps, de serges, de bures, de toutes sortes, dont sa femme, ses enfans et lui, en seront honorablement et profitablement habillés, les meilleures laines s'employant à étoffes, et le reste aux habits des domestiques. Si ce sont des laines grossières, elles s'employeront au moins pour les serviteurs. Si ce sont des moyennes, pour les enfans et la grossière famille, et du meilleur on en fera encore de bons manteaux pour la pluie, utiles au service particulier de notre père de famille, qu'il portera agréablement, parce qu'ils seront de son cru. La ménagère fera assortir ses laines, pour en discerner la valeur et la couleur, en mettant à part les espèces qu'elle employera en différentes sortes d'étoffes. Elle destinera la partie la plus fine à faire des fines serges, rases, drapées, foibles, fortes et de bons draps unis et forts, des burats, des reverches, des cordillas, pour servir différemment à toutes personnes, et en toutes saisons. Des grossières, blanches, noires, grises, des forts draps, blancs, bureaux, gris et entre-mêlés, pour les habits des mercenaires : aussi à faire des couvertures pour

les lits, en choisissant les laines à cela les plus propres; après elle les fera laver, ensuite battre, peigner, carder, filer, tisser: et les draps en provenans en toile, elle les enverra au foulon pour y être dégraissés, blanchis, enforcis, garnis: ensuite à la teinture pour y être mis en couleur, comme on desire: enfin au tondeur pour y recevoir la dernière main de leurs façons. Une grande partie de cette manufacture se fait à la maison, la plupart des ouvriers s'y nourrissant des commodités qu'elle renferme. Outre que toutes les personnes de la famille, femmes, filles, enfans, serviteurs, servantes, y travaillant tour à tour sans nulle dépense, elles employent là leurs heures perdues, sur-tout les veilles des longues nuits, dont les draps sortent avec économie. Ces petites œuvres ne coûtent rien à la maison; néanmoins elles sont achetées chèrement chez les marchands, quand on va à leurs boutiques prendre du drap, les vendant à un prix haut. Ainsi nous avons des draps à bon marché, il semble même qu'ils ne coûtent pas autre chose que l'argent déboursé pour les gages des ouvriers qui les ont préparés: le reste étant sorti de l'économie de la maison, là utilement em-

ployée. Ce ménage faisant profit d'une chose presque perdue, sans lequel il seroit de nulle ou bien petite apparence.

On employera aussi des soies en habits, mais avec retenue, de peur d'abuser d'une matière si précieuse. Car quoique la mère de famille en récolte dans sa maison, par sa dextérité et diligence, il ne faut pourtant pas qu'elle s'en serve si inconsidérément, mais avec cette retenue, que le principal de ses soies soit converti en deniers, et l'accessoire en meubles et habits, dont elle tirera contentement et honneur. Le principal est la fine soie, qui se tire en développant le peloton; et l'accessoire, la filoselle de différentes sortes, qui l'accompagne, comme j'ai montré au discours de ce ménage, livre V, chap. XV. Ainsi les filoselles seront à dépenser dans la maison pour les meubles et habits, qu'on employera selon les qualités et ouvrages. La bourette est la plus grossière, comme l'écume du reste. La filoselle qui procède des cocons percés et maculés, est la plus fine, ne différant en autre chose de la bonne soie que du tirage; car les cocons ne pouvant être tirés, parce qu'ils sont percés ou maculés, la bête en étant sortie ou froissée dedans, on est contraint de les filer à la main,

dont la matière perd son lustre, et avec lui, le nom de soie, qu'on a converti en filoselle. L'autre filoselle procède des restes du bassin qui se tronçonnent, et des cocons et pelotons qui ne veulent pas entièrement se dépouiller. La mère de famille ménagera toutes ces filoselles, sans en laisser rien perdre, qu'indifféremment elle pourra se faire servir en meubles, comme les tapisseries à tous usages, ainsi que j'ai touché ci-devant, sur-tout la bourette, en gros tapis de table, mêlée avec du lin, ou du chanvre, colorés selon la fantaisie. Mais en habits, seulement les meilleures, et il faut encore les accompagner de quelque peu de fine soie, pour faire des étoffes propres à habiller hommes et femmes. Pour le même usage, on fait des étoffes mélangées avec de la soie et de la laine, ou avec du coton, de différentes manières, selon les inventions des ouvriers: aussi pour habiller les enfans, qu'on diversifie en couleurs, comme on desire. Elle fera en outre du velours et des taffetas pour ses usages, se servant en ce cas d'une partie du meilleur de sa soie, qu'elle se réservera à la vente du restant. Par cette dextérité, la mère de famille meublera sa maison, s'habillera elle et les siens, honorablement, et sans avarice, néan-

moins à bon compte, puisque la principale matière sort de chez elle : et ce avec un lustre propre à la bonne ménagère, représenté par Salomon.

Les peaux de chèvre sont apprêtées en maroquin pour faire des souliers aux plus honorables et délicates personnes : à quoi sont bonnes aussi celles de menon ou bouc châtré, sur-tout pour résister à l'eau, servant utilement à ceux qui ne souffrent pas la peau de vache en souliers. On accommodera de même celles de vache, pour faire des bons souliers, au maître et aux valets, aussi de bonnes bottes, discernant les endroits du cuir pour les employer selon les personnes et les ouvrages : en notant là dessus, qu'à ces services, les peaux des vaches vieilles, sont meilleures que des jeunes. On préparera aussi les peaux des bœufs, mais pour du gros cuir, c'est-à-dire, afin de servir généralement aux semelles des souliers de tous ceux de la famille ; on fera préparer toutes ces peaux aux corroyeurs et tanneurs, en les leur envoyant bien marquées, afin que par sottise ou fraude, elles ne se changent pas, rendant un carolus, pour un sol, comme autrefois cela m'est arrivé. Ces provisions faites, la mère de famille appellera un cordonnier, qu'elle fera

travailler en sa maison, en mettant en œuvre ces matières pour faire des souliers à toute la famille, bien à profit et pour toutes les saisons de l'année : dont le père de famille commandera sans regret ses gens au travail ordinaire, et en voyage pressé, les valets n'ayant pas alors occasion de s'excuser sur leur mauvaise chaussure, ainsi qu'ils ont accoutumé de faire, à la moindre apparence qu'ils y ayent. L'argent qu'on employe à ce ménage est peu de chose, au prix de celui qu'on débourse à l'achat des souliers tous faits où il s'en consume beaucoup; et ce qui augmente le ménage, est, que toute votre famille est toujours très-bien accommodée de chaussure, pour la facilité et la durée; vû qu'avec fidélité le cordonnier travaille votre matière, sans perte d'aucune partie, et en votre présence. Moyen que les bons ménagers ne mépriseront pas, la faculté de leur terre le permettant, pour le soulagement de leur esprit et de leur bourse.

CHAPITRE IV.

Distillations et autres préparatifs pour la guérison des maladies.

PARMI les commodités dont on jouit abondamment aux champs, dans un ménage bien dressé, cette incommodité notable se rencontre: que la faute d'un prompt secours à la survenue des maladies, provenant de la solitude de l'habitation, qui nous éloigne des médecins, chirurgiens, apothicaires, dont les villes jouissent à souhait, se vérifiant par là ce dire, *qu'une commodité est toujours suivie de son contraire*. Ce défaut nous contraint de recourir aux médecins dans la nécessité, en les envoyant chercher là où ils sont, quelquefois bien loin, et souvent ils arrivent à la maison fort tard et hors de saison. C'est l'incommodité la plus importante de l'habitation de la campagne, que les gens d'esprit tâchent d'adoucir de quelque manière, s'efforçant eux-mèmes de se secourir à la survenue de leurs maladies, et celles de leurs enfans et serviteurs, en attendant de plus amples remèdes du docte méde-

cin. Tous les jours on reconnoît *que la nécessité est l'inventrice des arts*, et fort naïvement aux champs, quand le ménager et la ménagère sont contraints par manière de dire, d'être de tous les métiers, très-souvent les choses dont ils ont besoin leur manquant, soit pour la santé, soit pour les habits, soit pour les meubles, dont ils ne pourroient tirer service, si eux-mêmes n'y mettoient la main. Et quel est le gentil-homme qui préfère laisser perdre son cheval, se déferrant en voyage, plutôt que d'y mettre un cloud lui-même, faute de maréchal? Ainsi, le père et la mère de famille en cet important article de la conservation de la vie, touchant les causes secondes, tâcheront de s'instruire des moyens de se secourir et leur famille, dans les rencontres des maladies et leurs divers événemens, comme chutes, blessures, brûlures, et plusieurs autres maux, pressés et périlleux, qui surviennent inopinément, requérant de prompts remèdes: de même dans ceux de petite importance, petites langueurs de femmes et enfans, qui ne méritent pas d'envoyer chercher le médecin, ce qui leur reviendra à grand soulagement. Plusieurs grands seigneurs et grandes dames n'ont pas méprisé cette science divine, ayant donné leurs noms aux

médicamens

médicamens qu'ils ont inventés, dont on se sert utilement à leur honneur, encore aujourd'hui dans les boutiques d'apothicaires. Comme le *mithridat* venu du roi mithridates, et l'onguent qu'on appelle *unguentum comitissæ*, d'une comtesse qui l'inventa. Les femmes sont à cela plus propres que les hommes, par leur naturel officieux et charitable: à ce sujet, la mère de famille ouvrira son esprit, pour entendre ces choses. Elle tirera plusieurs remèdes salutaires des livres, ce qui lui sera aisé, puisque certains doctes médecins, pour le bien public, ont traduit du Chaldéen, du Grec, du latin en notre langue, tout ce qui sert à la conservation de la santé, auparavant connu de peu de gens. Pour relever de peine notre mère de famille, je lui donnerai une liste des remèdes aux plus communes maladies, tirés des livres et des expériences dont elle se servira: ce sont des expériences faites avec une soigneuse fidélité chez moi, et chez beaucoup de mes intimes amis, telles qu'on peut les désirer, sur lesquelles on pourra s'assurer, et moyennant la bénédiction de Dieu, en les employant au besoin, ce sera avec un heureux succès, son mari, ses enfans, ses domestiques et elle, étant malades, aussi ses vassaux, voisins et pauvres.

Notre mère de famille ayant cette noble et bonne humeur, avec le même soin dont elle a rempli ses charniers et fait ses confitures dressera un petit cabinet où comme une boutique d'apothicaire, elle logera les remèdes les plus propres pour les communes maladies, afin que dans la nécessité elle les trouve prêts chez elle, sans être contrainte de les envoyer chercher à la hâte chez l'apothicaire de la ville. Elle fera donc provision de toutes les drogues qu'elle croira lui être nécessaires, en les faisant bien choisir et acheter chez les apothicaires. Surtout, elle ne sera jamais sans avoir du mithridat, de la thériaque, des confections d'alkermès, et de hiacinthe; des eaux céleste, impériale, de vie: de la rhubarbe, du séné, de l'agaric, du sirop rosat, du semen-contra pour les enfans, et autres matières simples et composées, précieuses et utiles, qu'elle pourra facilement recouvrer; et de ce qui se recueille en sa terre, herbes, fleurs, fruits, racines, semences, elle en fera des eaux, des huiles, des conserves, des onguents, des poudres, en les préparant dans leurs saisons, qu'elle tiendra après dans des vases, selon leurs qualités distinctes, liquides et sèches. Elle gardera précieusement toutes ces provisions et préparatifs,

pour le besoin, des chûtes, blessures, brûlures, fièvres et autres infirmités qui surviennent inopinément. Alors les remèdes viennent d'autant plus à propos, qu'il est plus rare et plus difficile d'être secouru aux champs qu'à la ville.

J'ai montré à notre père de famille le moyen de mesurer ses terres, non pour le rendre arpenteur, mais pour lui faire entendre cette partie excellente du ménage, qui est de connoître ce qu'il a, sans entièrement s'en rapporter à autrui: de même, je désire faire en cet endroit touchant les distillations, pour montrer à notre mère de famille comment et jusqu'où elle peut s'employer dans ces gentillesses, sans s'enfoncer dans l'abyme des subtilités des maîtres distillateurs, et abstracteurs de quintessences, (où plusieurs bons esprits on fait naufrage, preuve de leur vaine curiosité) afin que se fournissant de ce dont elle peut avoir besoin pour le soulagement de sa famille, sur les rencontres des maladies, elle puisse plus patiemment attendre l'arrivée du savant médecin, quand par nécessité elle l'aura envoyé chercher.

Supposé qu'il y ait plusieurs et différentes manières de distiller, comme par la chaleur, par la froideur, par le sablon, par la limaille

de fer, par le feutre, par les fumiers, dont se servent les maîtres de l'art, et que pour cela, ils se servent de différentes façons d'alambics, composés de diverses manières : mon intention n'est cependant pas de les représenter toutes à notre mère de famille, mais seulement, la manière que j'estime être la plus propre pour elle, dont elle pourra se servir, avec satisfaction. Ce sera par chaleur, qu'elle fera ses distillations, avec un feu de bois ou de charbon, selon les sujets : et quant aux alambics, elle se servira de ceux de verre, et de terre vernie, rejettant ceux faits d'étain, de plomb, d'airain, de fer, si elle desire avoir des eaux des mieux qualifiées ; car c'est le propre de tous les métaux (l'or et l'argent exceptés) de donner quelque mauvaise odeur aux eaux qui leur adhèrent, jusqu'à les infecter de leurs qualités malfaisantes. Mais par le contraire en passant par le verre ou la terre vitrée, (surtout par le verre,) elles en sortent sans perte d'odeur, belles et claires ; principalement quand le feu correspond au verre ; car alors on ne trouve rien à redire à ces eaux. Le feu étant de difficile conduite, par trop de violence ou trop de faiblesse, ou bien accompagné d'une fumée importune, si c'est un feu de flamme, d'excellens médecins

de notre siècle ont trouvé un moyen pour travailler sûrement en cet endroit, qui est de faire chauffer l'alambic par l'eau bouillante, et cette eau par le feu, en appliquant un chaudron rempli d'eau sur le feu, et dans elle l'alambic, avec les matières qu'on distille, qui ne sentant nullement la violence du feu, par le moyen de l'eau bouillante, rendent les eaux distillées, en perfection de bonté. Cette façon de distiller est appellée, bain-de-marie, dont ceux qui sont instruits de cet art se servent le plus pour faire leurs eaux précieuses.

La mère de famille fera dresser un bain-de-marie, pour distiller ses fleurs, et herbes, et autres choses les plus exquises, dont elle tirera des eaux excellentes. Et pour les plus communes, d'autres alambics chauffés au feu de flamme et de charbon, diversement comme elle voudra, afin d'en être bien pourvue, en ayant à choisir. De quelque manière que soient les alambics, il faut en faire les fourneaux presque tous de la même façon, c'est à dire, en rond, avec de la terre grasse et des carreaux de terre de potier, les bâtissant avec cette matière comme si on vouloit construire une petite tour. Si c'est pour le bain-marie, la rondeur du fourneau sera prise, à la mesure du chaudron

ou marmitte, qui est un vaisseau d'airain assez profond, contenant l'eau bouillante, qui sera bâti au bord du fourneau, à la manière de ceux des teinturiers qui montrent le cul en bas, pour y être échauffé avec du feu de bois ou de charbon, comme on voudra. Et afin que le fourneau aille bon train, le fourneau sera tenu assez haut, et de telle mesure que depuis le cul du chaudron jusqu'au pavé, il y ait une distance suffisante pour y plaquer entre deux, une grille de fer comme un plancher, qui soutienne le bois ou le charbon, qu'on y mettra par une porte longue et étroite, atteignant au pavé, et là brûlant, leurs cendres en descendant, n'empêcheront nullement le feu, qui sera aussi sollicité par trois ou quatre petits trous ou soupiraux, qu'on laissera au bâtiment, dessus la grille, près le bord du chaudron, par lesquels le vent en passant, allumera le feu à volonté sans soufiler, ainsi qu'on le pratique dans les fourneaux à vent, pour les grandes fontes de l'artillerie. On y construira une petite cheminée pour recevoir la fumée, et la vider en dehors, afin qu'elle n'incommode pas. Et afin aussi que le trop de vent ne soit pas nuisible, la porte, la gueule et les trous se fermeront à volonté, en appropriant ces ouvertures pour cela: par le

moyen de cette aisance, le feu s'étouffera dans le fourneau quand on voudra, en tempérant ainsi sa chaleur, à l'utilité de l'ouvrage. On dressera de même les autres fourneaux, toutefois, sans chaudron, en place duquel, c'est à dire, à l'endroit du fourneau où le fond du chaudron atteignoit, on mettra une plaque ou platine de fer toute unie sans aucun trou, sur la grille, réservant entre-deux la distance nécessaire pour le feu de bois ou de charbon: sur cette plaque, on mettra du sablon, ou des cendres, ou de la limaille de fer des serruriers, ou de l'écume de fer des maréchaux, battue et mise en poudre, pour y asseoir le cul de l'alambic, ce qui l'éloigne d'autant du feu: bien sans aucune plaque on dressera le fourneau, mais ce sera à la charge de n'y faire d'autre feu que de charbon, attendu qu'étant sans plaque, le cul de l'alambic se montre découvert au feu, et celui de flamme lui étant contraire par sa violence, il faudra se servir du seul charbon. L'on pourra accommoder plusieurs alambics dans un seul fourneau, pour qu'ils s'échauffent d'un seul feu avec moins de dépense. Le nombre en sera toutefois restreint à trois ou quatre, lequel suffira pour notre mère de famille, laissant le grand nombre aux apothicaires qui font marchandise des

eaux distillées. Voilà ce qui regarde les fourneaux.

Je dirai ensuite que les alambics sont composés de deux pièces principales; savoir, du vase dit le récipient ou contenant, à cause des matières qu'il reçoit ou contient; et de l'autre appellé chape ou cloche, sous laquelle s'amassent les vapeurs des matières distillées, qui se convertissant en eau, se rendent dans une phiole par un long bec. Le récipient est de cuivre, afin de résister à la chaleur, ce qu'il fait mieux que le verre. Les eaux n'empirent cependant pas par ce métal, parce qu'elles n'y touchent nullement, si ce n'est leurs matières, mais dans l'intérieur de la chape, d'où elles sortent pures et non viciées, parce qu'elles n'ont tiré du verre aucune qualité, bonne ni mauvaise; par cette raison les eaux demeurent dans leur propre naturel. On pourra bien faire le récipient de verre (que quelques-uns appellent aussi corps), mais ce sera à la charge de l'employer seulement au bain de marie, non pour les autres fourneaux, et encore il faudra qu'il ne soit échauffé qu'à la vapeur de l'eau, de peur que le trop de chaleur, en bouillant, ne rompe le verre. La chape de ce verre est toujours meilleure que

celle de terre, quoique vernie ; à cause que la terre donne quelque odeur à l'eau qui distille par elle, et d'autant plus que moins la chape a servi ; car la première fois qu'on la met en œuvre, elle gâte les eaux par une odeur terrestre incommode, qu'elle leur communique. Le remède à cela est de faire bouillir les nouvelles chapes de terre, avant que de les employer, dans l'eau avec du son, fort longtems, pour les purger de cette mauvaise odeur. Et comme la chape de terre est aussi sujette à casser que celle de verre, ou peu s'en faut, les deux craignant le heurt et la rude approche, de quelque manière qu'on les couvre, soit de paille, soit de terre grasse, le meilleur sera de se servir seulement de verre en cet endroit, sur-tout puisque c'est avec assurance de bien faire, et sans se donner la peine d'en corriger le vice (comme on fait de la terre pour les affranchir), vû que le verre, sans moyen de lui-même est entièrement bon et propre, avec toutefois la résolution de bien ménager ces vases fragiles, en les éloignant autant qu'on pourra, du danger d'être cassés pour en tirer un long service. Vos fourneaux et vos alambics, étant ainsi préparés, pour les mettre en œuvre, il convient ensuite de pré-

parer les matières pour y distiller, c'est-à-dire, la mère de famille ordonnera, desquelles elle voudra tirer de eaux, afin d'épier le droit point de les prendre, sans en laisser passer le tems et l'occasion, pour qu'elle soit pourvue de toutes les eaux dont elle aura besoin.

Quand le printems sera arrivé, la première eau qu'elle fera distiller sera des bourgeons et bouts de chêne, parce qu'il faut les prendre dans leur première tendreté, sans leur donner le loisir de s'endurcir, qui est lorsqu'on les voit paroître de l'arbre, n'étant pas bons à ce service après ce terme, par leur dureté. On prendra les fleurs dans leur accroissement parfait, quand elles seront épanouies, sans attendre qu'elles dépérissent. Les herbes de même, quand elles sont en fleurs. Les racines seront les dernières distillées, ne pouvant les employer que vers la fin de l'été, ayant alors achevé de croître. Après les bouts de chêne les roses se présentent; ce sont les fleurs les plus recommandables pour distiller, j'entends les incarnates, leur eau étant utile à plusieurs et différens services, dans l'appareil des vivres et dans les médecines. On tire des roses de damas de l'eau fort bonne et fort odorante; de même des fleurs d'orange, de l'eau de naffe. Les

eaux médicinales procèdent de fleurs de fève, de chicorée, de buglose, de sauge, de romarin, de souci, de sureau, d'ortie et semblables: toutes ces fleurs seront distillées au bain de marie, pour en avoir les eaux en parfaite bonté, et d'odeur naturelle. Et si la mère de famille desire ajouter aux facultés naturelles de ses eaux, quelqu'odeur, saveur ou autre qualité recommandable, elle pourra le faire, en enfermant dans le bec de l'alambic, du musc, de l'ambre gris, de la civette, du sucre, de la canelle, du girofle, de la muscade, ou autres drogues précieuses, telles qu'elle se les choisira, en les accommodant avec un peu de toile claire de telle sorte, que l'eau en distillant soit contrainte de passer à travers de ces matières, pour en emporter la vertu. Quant aux herbes, il y en a des espèces à l'infini qu'on peut distiller, dont on tire de grands services par les bonnes eaux qu'elles rendent: les principales sont la scabieuse, la buglose, la chicorée, la bétoine, l'agrimoine, le plantain, la camomille, la lavande, l'aspic, le chardon benit, la rue, la sauge, la menthe, le romarin, la mauve, la guimauve, la pimprenelle, la valeriane, le thym, l'origan, la nicotiane, le capilli-veneris, la sariette, la marjolaine, le pourpier et la

pivoine. Les herbes sèches ont besoin, avant que d'être distillées, qu'elles soient un peu arrosées avec de l'eau commune, afin d'exciter leur suc pour le convertir en eau. Celles qui sont trop humides, d'être un peu séchées au soleil, les tempérant ainsi pour le bien de l'œuvre. Mais celles qui tiennent le milieu, sans autre préparation seront mises dans l'alambic. On prendra garde de fourrer trop de matières dans l'alambic, de peur de perdre tout, soit en faisant regorger l'eau par dessus, ou en faisant brûler les herbes par le dessous, mais on chargera l'alambic modérément. On conduira aussi le feu avec modération, et de telle sorte, qu'au commencement il soit petit, non violent, l'augmentant peu à peu, pour faire prendre aux matières tout doucement la chaleur, qui servira en outre à la conservation des alambics. Quelquefois on distille l'herbe et la feuille tout ensemble : on mélange aussi diverses herbes et fleurs, selon la nécessité des remèdes aux maladies, à la manière précédente.

Outre cette manière, il y a une autre façon en usage plus facile pour distiller ; mais c'est pour les plus précieuses matières, herbes et fleurs odorantes. On travaille en cet endroit avec peu de mystère. On étend un linge blanc

et net sur un vase de cuivre ou de terre vernie, qu'on attache autour, comme le fond d'un tambour, cependant fort lâche, pour pouvoir contenir les matières, sur lequel elles sont mises, c'est-à-dire, les herbes et fleurs dont il est question pendantes dans le vase : elles sont couvertes d'une plaque de fer ou de cuivre, comme un bassin plat, et par dessus la plaque, on met du feu de charbon, dont la chaleur échauffe les matières, qui rendent leur eau en-bas au fond du vase. Par cette raison, cette façon de distiller est, par les maîtres de l'art, appellée, *per descensum ;* comme au contraire la précédente, *per ascensum*, parce que la vapeur s'élève en se convertissant en eau. Il faut avoir soin de donner le feu plutôt foible que fort, tel le desirant. En agissant ainsi, vous tirerez abondance de très-bonne eau, promptement et à peu de frais.

Au soleil, sans feu, on distille encore plus subtilement que par aucun autre moyen, toutes les herbes et fleurs précieuses, dont on retire les eaux entièrement excellentes. Il faut avoir deux phioles de verre de différentes grandeurs, les deux de col assez large et ouvert, toutefois inégal, afin d'en faire entrer le col de l'une dans celui de l'autre, en les joignant ensemble

et les dressant l'une sur l'autre, à la manière des horloges de sable.

Dans la phiole supérieure, on mettra les matières qu'on voudra distiller, dont le bout du col, sera couvert d'une toile claire et nette, ensuite fourré dans le vide, et là jointes ensemble et bien fermées. Étant ainsi accommodées, on les dressera si bien et si fermement, qu'elles ne soient pas ébranlées ; et elles seront exposées au soleil du midi, dont la chaleur fera distiller l'eau des matières, dans la phiole inférieure et vide, passant à travers du linge. Par ce moyen, vous aurez des eaux entièrement pures, nullement éventées, fort nettes, surpassant entièrement en bonté toutes les autres, et de plus longue durée.

Les eaux distillées seront mises au soleil pour quelques jours, afin de leur faire consommer le phlegme et l'humeur plus épais, qui les rendent troubles, et qu'ainsi débarrassées, elles puissent sainement se conserver long-tems. Il ne faut pas tenir indifféremment toutes les eaux au soleil, mais seulement les froides et celles distillées au bain marie ; car les chaudes, et celles sorties des autres alambics, il faut au contraire les tenir en lieu frais, en enfouissant leurs phioles dans le sable hu-

mide, pour leur ôter leur trop de chaleur qu'elles ont acquise par le feu.

Quant aux racines, on les distillera comme les herbes, mais par leur dureté, il faudra les ramollir dans l'eau quelques heures, selon que plus elles seront sèches, dont la mère de famille choisira les plus propres, pour les remèdes où elle desirera les employer. Elle fera de même des semences, en employant celles qui le mieux lui viendront à propos.

Elle se pourvoira aussi de plusieurs huiles médicinales, comme de rosat, violat, huile de lys-blanc, de camomille, de violette de mars, de fleur de sureau, de millepertuis, en latin, *calendula*, et afin que ce soit avec moins de mystère, elle se contentera de les faire par impression, comme l'on dit, non par distillation, ceci étant l'ouvrage des maîtres abstracteurs de quintessence selon leur métier, et non d'une ménagère, qui n'en veut que pour ses usages. Elle fera donc ainsi ses huiles. L'huile d'olive est le moyen de faire ces huiles, recevant toutes les matières à cela destinées. L'huile qui provient d'olives vertes, appellée huile omphacin, est la meilleure, à défaut de laquelle on se sert de l'autre, l'ayant au préalable lavée, mais ceci est seulement pour les huiles réfri-

gératives, les autres se composant sans se donner cette peine, avec de l'huile commune. La manière de laver l'huile, est de la mêler en égale portion avec de l'eau de fontaine claire et nette, en les mettant ensemble dans une terrine à large ouverture, et après les avoir bien battus et remués avec un bâton, les laisser reposer, jusqu'à ce que séparés, on retire l'huile nageant dessus l'eau, en remuant l'huile dans un autre vase, où l'on mettra de l'eau sur l'huile, pour y être lavée une seconde fois, même une troisième, pour mieux la préparer. On ajoutera à l'huile ainsi lavée les fleurs nécessaires, par cet ordre : ayez une quantité de roses récemment effeuillées, mettez-les dans une phiole, et par dessus versez de ladite huile, jusqu'à les en couvrir, sans cependant en remplir la phiole, à laquelle il restera un vide, pour à l'aise pouvoir y faire bouillir l'huile. La phiole étant bien bouchée sera exposée au soleil pour huit ou dix jours, passés lesquels on fera bouillir le tout dans un poëlon, sur un feu de charbon, quelque couple d'heures, un peu davantage ; ensuite on coulera à travers d'un linge, exprimant violemment les roses pour leur faire rendre leur substance. Sur l'huile coulée, on mettra encore des roses nouvelles

nouvelles dans la phiole, laquelle bien bouchée sera remise au soleil pour sept ou huit jours, ensuite de rechef l'huile bouillie est exprimée comme dessus, après on ajoutera des roses pour la troisième fois, et l'huile en étant exprimée, après avoir fait bouillir le tout, votre huile rosat sera parfaite, l'ayant tirée avec beaucoup de vertu d'une grande quantité de roses. Plusieurs ne se donnent pas tant de peine pour faire l'huile rosat, et se contentent des seules roses employées la première fois, même sans nullement faire bouillir l'huile, ils y laissent les roses dedans, sans les en retirer. Les huiles des fleurs sus-mentionnées se font de cette manière, et les autres, de chaque espèce à part, afin de les avoir séparées, par la différence de leurs facultés, en les mêlant les unes avec les autres selon les occasions.

La mère de famille se préparera aussi des onguens pour les brûlures, pour les douleurs des membres, pour les jointures, nerfs; aposthèmes, chûtes; plaies, dartres, feux volages: et ce dans le printems et dans l'été, les herbes ayant toute leur vertu, dont on se servira le long de l'année. Elle fera des vins médicinaux et confortatifs ensuite au tems des vendanges,

comme d'absynthe, de buglose, de chicorée, de sauge, de romarin et autres, par le moyen représenté au discours des vignes. Elle n'oubliera pas non plus le miel rosat, et la conserve de roses au liquide. Elle choisira du plus beau miel qu'elle ait, et après avoir fait long-tems battre des roses incarnates dans un mortier de marbre, jusqu'à les rendre insensibles entre les doigts, elle les mêlera avec le miel en égales portions, dans un vase de verre à large ouverture, ensuite l'ayant bien fermé avec du parchemin, elle l'exposera au soleil pour douze ou quinze jours, afin que le miel rosat s'y cuise, à la charge de ne pas en remplir le vase, mais d'y laisser du vide suffisamment pour y bouillir à l'aise, en s'enflant en haut, et encore de remuer avec une spatule le miel pour le mêler avec les roses, en les incorporant bien ensemble. Il faudra faire de la conserve de roses de la même manière, mais ce sera de roses rouges de Provins, dont on se servira en cet endroit, qui étant soigneusement pilées, seront mêlées, non en miel, mais avec du sucre, dont il faut y mettre autant que de roses. On fera aussi de la même manière la conserve d'œillets, de violettes, au mois de mars ou plutôt, si elles fleurissent. Ces conserves seront logées,

mises au soleil et visitées comme le miel rosat.

Il est nécessaire que la mère de famille soit aussi pourvue de sirop rosat laxatif, qu'elle préparera de cette manière : on mettra dans un vase de terre vernie une bonne quantité de roses incarnates, effeuillées et nettes, et sur elles, on versera de l'eau bouillante, jusqu'à ce que les roses en soient couvertes, en les remuant avec un bâton, si bien, que toutes les roses se ressentent de la chaleur de l'eau ; et afin qu'elles en soient mieux pénétrées, on bouchera bien le vase sans respirer. Au bout de vingt-quatre heures on retirera l'eau du vase, sans toucher aux roses, en la mettant bouillir dans un poëlon sur un feu clair ; bouillante, elle sera rejettée sur les roses dans le vase : en réitérant ce rebouillement, par neuf à dix fois (ce qu'on appelle charopper) de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures, à la charge d'y ajouter des roses nouvelles, par trois fois, pendant ledit tems, par intervalles mesurés. Ensuite on mettra le tout bouillir un peu, et après, on le passera à travers d'un linge, pour en exprimer la substance des roses, en les pressant de force, afin que tout reste dans la décoction, qui en demeurera rouge comme du vin, sentant la rose. Enfin on y

ajoutera le sucre, en y en mettant selon la quantité de la décoction : ce sera du sucre blanc pour éviter la peine de le clarifier. On le cuira jusqu'à la forme du sirop, à quoi il faudra aller avec retenue, et même s'il est besoin, le laisser un peu vert, à cause que les roses par leur naturel visqueux, satisfont au défaut de la cuisson en épaississant le sirop, qui ne se trouvant pas assez cuit, dans quelques jours vous pourrez y retourner, pour le mettre entièrement au point nécessaire. Liberté que vous n'auriez pas si vous le cuisiez entièrement au commencement. Alors vous logerez votre sirop rosat laxatif, dans des phioles bien nettes et fermées, où il se gardera très-bien.

Vous ferez du sirop rosat laxatif d'une autre manière, lequel est de grande efficace ; ce sera sans eau, du suc pur et simple des roses. On pilera les roses bien choisies dans un mortier de marbre, et ce fort à profit, pour en tirer autant de jus qu'il sera possible, que vous exprimerez au travers d'un linge. Vous infuserez du sucre fin dans le jus la moitié de son poids, c'est-à-dire, on mettra une livre de sucre, pour deux livres de jus, le tout bouillant sur un feu de charbon, jusqu'au point nécessaire pour le sirop, avec les con-

sidérations du naturel de la rose, représentées. Quelques-uns y ajoutent de la rhubarbe et autres drogues purgatives, se façonnant en ce sirop, une douce liqueur, pour en prendre, quelquefois avec du bouillon, afin de se faire un bon ventre, sans aucune incommodité.

La mère de famille ne se contentera pas de faire du sirop rosat avec du sucre, mais elle en composera aussi avec du miel, pour servir à ses mercénaires malades, qui sera tout aussi efficace qu'avec le sucre, quoique plus grossier, par la différence qu'il y a du sucre au miel. Elle gardera aussi des roses sèches des trois sortes, incarnates, rouges et de damas, à cause de leurs bons services en différentes maladies. Elle fera de même de plusieurs autres fleurs salutaires, semences, herbes, racines, en les cueillant dans leur point droit, et les reposant en lieu sec, point humide, où elle les trouvera au besoin.

CHAPITRE V.

Remèdes aux maladies des personnes.

POUR guérir le mal de tête, il faut en remarquer la cause, afin d'y appliquer convenablement le remède. Les maux de tête sont différens, comme procédant de différentes causes; c'est à savoir, de sang, de cholère, de phlegme, de mélancolie ou de quelques-uns d'eux, quand par quelqu'accident, ils se dérangent, sur-tout par la chaleur ou froidure, excessives; et ils viennent souvent de l'infirmité des autres membres, dans lesquels est contenue la cause de la douleur de tête, comme de l'estomac, des reins, du foye, de la rate, de la matrice: aussi des fièvres générales, qui tourmentent toute la personne. Nous laisserons la recherche de ces causes au docte médecin, pour à fond, purger le corps, selon les rencontres: ce qu'attendant la mère de famille usera de ces remèdes. La douleur de tête est plus grande au front qu'ailleurs, quand elle procède du sang: derrière, quand elle vient de phlegme: de cholère, c'est au côté droit

qu'elle se fait le plus sentir; et au gauche, de mélancolie. D'après ces adresses, les remèdes s'employeront à propos, en opposant les froids aux maux qui procèdent de chaleur, comme de sang et de cholère; et les chauds à ceux qui viennent de froidure, c'est-à-dire, de phlegme et de mélancolie. Le moyen de guérir le mal de tête de *cause chaude*, est d'appliquer sur le front de l'herbe aux puces, ou de laitues, ou de feuilles de safran, le poil ôté, ou de plantain, ou de pourpier, ou des tranches de courges longues. Il faut mettre sur le mal, un linge trempé dans des eaux rose, de plantain, de morèle et vinaigre, ou dans du jus de laitues avec de l'eau rose et du vinaigre: frotter la tête avec des huiles rosat, de pavot, de jus de laitue, ou de morèle ou de joubarbe, de vinaigre et eau rose, un cataplasme sur la tête et le front, fait avec du bolarmène, de la graine de pavot, d'une glaire d'œuf, du pommes cuites et du vinaigre: la laver avec de l'eau chaude, dans laquelle auront été cuites des feuilles de sauge et de vigne, des fleurs de nénuphar et de roses; en lavant aussi les pieds et les jambes de celui qui souffre, de cette eau, pourvu qu'il n'y ait aucun rhume en évidence. Dans ce cas, il faudra s'abstenir de tout

lavage: appliquez un sachet de roses trempées en eau rose, ou des étoupes sur lesquelles on aura mis deux blancs d'œufs fort battus, avec de l'eau rose: boire des eaux de chicorée, d'endivie, de pourpier, de nénuphar, mêlées ensemble, ou de l'une d'elles; et afin que ces remèdes profitent mieux, il est nécessaire de tenir le ventre du malade lâche, par des suppositoires, des clystères, ou par d'autres petits laxatifs, comme sirops, casse, et semblables. Le ventre constipé est contraire à la guérison du mal de tête. Pour celui de *cause froide*, on appliquera au front et aux joues, du serpolet, ou de la vervaine, ou de l'aloès, autrement dit perroquet, ces herbes trempées dans du vinaigre et du miel rosat, ou de la nicotiane, ou de la mente, ou du cresson d'eau. De frotter la tête avec des feuilles de cabaret, ou de jus de mélilot, mêlé avec du vinaigre et de l'huile rosat; de boire de l'eau et de la décoction de bétoine, en appliquant aussi ses feuilles aux tempes; de prendre par le nez du jus de l'herbe de pain de pourceau, ou de la nielle, dite poivrette, trempée dans du vinaigre, et de la poudre de pirètre pour faire éternuer. On composera un frontail avec des herbes et fleurs chaudes, de mélilot, de sauge,

de bétoine, de romarin, de colorée blanche, lesdites herbes et fleurs avant tout, ayant été parfumées en vapeur de bétoine et de mélisse, mises sur une pelle de fer, ou tuiles chaudes, et par dessus ayant jetté du vinaigre et de l'eau rose. On parfumera aussi la tête du malade avec des choses sèches, comme roses et mastich; ou avec des roses rouges, du mil et du sel, mais c'est lorsque les crachats ne viennent pas, car s'ils viennent, (de peur de contraindre la respiration) on se contentera de parfumer les habillemens de tête, linges et autres, en les appliquant chaudement à la tête: on usera de même du mil et gros sel, frits dans un poëlon. Et si le mal ne cesse pas par ces remèdes, employant des matières plus chaudes, on fera des sachets de marjolaine, de rue, de laurier, de grains de genièvre, ou la fermentation de la décoction desdites choses; ou bien l'on oindra la tête avec des huiles de camomille, de lys, d'anet, de l'un d'eux, ou des trois ensemble; ou avec des huiles de rue, d'aspic, de castor, en y ajoutant un peu de poivre, et de la graine de moutarde, pulvérisées; tirer par le nez le jus de marjolaine et de fenouil, est un excellent remède à ce mal; et celui qui s'accoutumera à mettre souvent dans ses narines de l'huile

de la grande marjolaine, en sera délivré pour jamais. Après l'application des remèdes qu'on aura voulu choisir d'entre ceux ci-dessus écrits, il faut conforter la tête du malade par l'usage d'un bonnet de taffetas à deux doubles, entre lesquels on mettra du cotton bien délié, qu'on farcira de fleurs de marjolaine, de camomille, de romarin, de roses rouges, des poudres de canelle, de muscade, de girofle, de graine de paradis, d'écorce de citron, de graine d'écarlate, le tout subtilement arrangé, afin de ne pas occuper beaucoup de place. Et s'il est question d'arrêter les catarres, on composera pour cela une coeffe ou bonnet, de mil frit, des graines de mirte et de cyprès, avec de l'encens et vernis, cousus parmi du cotton, comme ci-dessus. On guérit la douleur invétérée de tête et migraine, par le moyen d'un morceau de la première écorce d'un oignon roti sous les cendres, ensuite trempé dans les huiles de rosat et laurier, mis dans l'oreille du côté où est la douleur de tête. Il est aussi nécessaire que le malade use d'un bon régime, sans lequel presque tous les remèdes sont vains. De quelque mal de tête qu'on soit tourmenté, on ne boira que bien peu de vin, on mangera peu de bonne viande, peu nourrissante, ou

l'on seroit très-foible ; alors on pourra user de la chair de jeunes poulets, potages de laitues, pourpier, oseille, du lait d'amandes douces, avec de l'orge mondé. Le malade ne mangera aucune viande venteuse, épicée, ni salée, ni aussi aucun lait seul : nourriture très-mauvaise pour ce mal, sur-tout aux fièvres, quelles qu'elles soient ; il ne travaillera aucunement de tête, ne lira ni n'écrira, mais sans bruit, prenant son mal en patience, il attendra tranquillement de la bénédiction de dieu, l'effet des remèdes dont il aura été secouru.

Pour le mal des yeux. Purger le cerveau, est travailler à la guérison de l'œil, vu que la plupart de ses maladies internes procèdent du cerveau, qui distile sur lui ses humeurs malignes, ou les membres inférieurs en fournissent les causes, ce qui diminue la vue et fait douleur à l'œil. C'est la charge du médecin judicieux de discerner les humeurs particulières qui causent le mal de l'œil, pour les évacuer par des purgations propres, comme pillules, clystères, potions et autres ordinaires. Et pour ce qui concerne l'extérieur, il sera salutaire de tenir la tête sèche et nette, en la frottant tous les matins en arrière, et détournant par ce moyen les humeurs, qui du cer-

veau tombent sur les yeux. La tenue des pieds secs, moyennement chauds, jamais humides, sert aussi beaucoup à la conservation de la vue. Il est de même utile de ne pas dormir pendant le jour, ni de s'incliner par trop la face en bas. Observations nécessaires en cet endroit. La dureté du ventre est très-contraire à la vue; par cette raison on fera en sorte de le tenir lâche. On évitera le vent, le froid, le chaud, le serein, le soleil, et autre grande clarté, le regard du feu ardent: de beaucoup lire, écrire, de pleurer, de trop veiller et de trop dormir. Quant au manger et boire, on se nourrira de bons alimens, ni venteux, ni salés, ni épicés; peu de vin, encore foible, non fumeux, bien tempéré avec de l'eau; et après le repas, on usera de poudres servant à la digestion. L'usage du vin d'enfraise, est utile contre tous les embarras de la vue. La poudre de son herbe desséchée, bue en potage ou en vin, fait la même chose. L'eau d'éclaire injectée dans l'œil, éclaircit la vue, la conforte, la retient: sa décoction a presque la même vertu, mêlée en eau rose, en s'en bassinant les yeux. La poudre de son herbe en ôte la taye. La cataracte ou taye des yeux se fond par la poudre subtile de sucre candi, de tuthie, de coupe-

rose blanche, mêlées en égale portion, bien sassée à travers de la fine toile de Cambrai, et mise dans l'œil soir et matin. La seule poudre de fèves blanches a la même propriété. A cela sert aussi le collyre fait avec une demi-once de tuthie, un quart d'once de macis, qui est l'écorce de muscade, mis en poudre, et infusés dans du vin blanc et eau rose une chopine des deux, le tout mis dans une phiole exposée au soleil d'été, environ un mois, sans sentir ni pluie, ni rosée; et afin de bien mêler les matières, la phiole sera souvent remuée et agitée. Ce collyre fortifie la vue foible, nettoye les yeux chassieux et en ôte la rougeur. Autre collyre à la même fin: on fait cuire une couple d'œufs frais durs sous les cendres; débarrassés de leurs coques, ils sont divisés par moitié et vidés de leur jaune; dans leur place on y met du sucre candi et de la tuthie, autant de l'un que de l'autre, dont le vide est rempli; ensuite les moitiés rejointes sont liées avec du filet et mises tremper dans l'eau rose, dans un petit vase, d'où après avoir séjourné vingt-quatre heures, ces choses retirées sont écrasées et pressées à travers d'un linge, pour en faire sortir la liqueur, dont on mettra soir et matin quelques gouttes dans l'œil. L'eau dis-

tillée des choses suivantes fait aussi fondre la taye : de plantain, de petites et tendres grenades, roses rouges, tendrons de fenouil, de chacun une petite poignée ; de la mie de pain blanc, chaud, sortant du four, une livre ; le tout mêlé ensemble, ayant trempé six heures dans du bon vin blanc. On distille cette eau pour le même effet : de fenouil, de rue, de vervaine, enfraise, endivie, bétoine, roses rouges, capilli veneris, récent, par égale portion, ayant trempé auparavant vingt-quatre heures dans du bon vin blanc, du foie de bouc entier, non châtré, trois onces : cette eau sera distillée par trois fois au bain de Marie, dont la dernière eau en sortant, sera fort propre à fondre la cataracte ou taye et à toutes les autres maladies de l'œil ; elle conserve la vue même aux vieilles gens. Autre manière très-excellente : on mettra des escargots distiller au bain de marie, les ayant bien lavés auparavant, et dans huit onces de leur eau, on infusera de la tuthie préparée, du sucre candi, de la fiente blanche de lézard, d'os de sèche, deux drachmes de chacun ; de corail rouge, de l'aloès, du sel ammoniac, de chacun un drachme ; le tout bien pulvérisé et mêlé dans ladite eau, sera mis dans l'alambic, dont l'eau qui en sort

sert avec efficacité à ce qui est dit ci-dessus, et aussi à nettoyer les yeux de toutes macules, taches, rougeurs, conservant la vue si bien et si long-temps que les personnes âgées la sentent aussi forte, comme quand ils n'avoient que trente ans. Cet onguent est fort salutaire pour les yeux, guérissant leur inflammation et leur rougeur, arrêtant les fluxions âcres qui les rendent chassieux, en les en frottant soir et matin. On le prépare ainsi : on réduira en poudre subtile une demi-once de tuthie, dans un mortier de métal, ensuite on la broyera sur un marbre, avec de l'eau rose, à la manière des peintres, après on la fera sécher au soleil ; cela fait, elle sera rebroyée pour la seconde fois avec une nouvelle eau rose, ensuite séchée, encore rebroyée et resséchée jusqu'à la huitième ou neuvième fois, en y ajoutant toujours de nouvelle eau rose, en un mot en la rebroyant et resséchant tellement que la poudre soit impalpable, laquelle incorporée dans du beurre frais, en égale pesanteur, on en composera l'onguent dont est question. On composera un autre onguent particulier pour la conservation de ces matières, par ce moyen : prenez deux onces de graisse de pourceau bien récente, faites-la tremper dans l'eau rose l'es-

pace, ensuite relavez-la par douze fois différentes, avec du vin blanc, le meilleur que vous pourrez trouver, pendant l'espace de cinq ou six heures, ajoutez après à cette graisse de la tuthie bien préparée et fort subtilement pulvérisée, une once, de la pierre hématite, bien lavée, un scrupule; douze grains d'aloès bien lavé et pulvérisé, trois grains de perles pulvérisées; incorporez le tout ensemble avec un peu d'eau de fenouil, et faites-en un onguent, dont vous en mettrez fort peu aux coins des yeux. Les remèdes extrêmes pour détourner l'importune humeur qui tombe du cerveau sur les yeux, sont les cautères et les sétons, dont l'application appartient au chirurgien, par l'avis du médecin : les moyens remèdes sont les vésicatoires, au col, sur le derrière, où l'on est accoutumé d'employer les sétons, ou bien derrière l'oreille. Plusieurs matières sont propres à cela; parmi lesquelles on choisira l'apium risus, à cause que sans violence il cicatrise suffisamment. On remplira de cette herbe la demi-coque d'une noix, l'ayant au préalable froissée entre les mains, ensuite elle est appliquée sur le derrière du col, avec une bande de toile pour l'y tenir fortement, autant qu'il le faut, dont on entretient la plaie à la manière

manière des petites fontaines, avec des feuilles de lierre ou autres, et ce remède vous servira comme vous le desirerez: ou bien on useradе ce vésicatoire ou emplâtre mis au derrière du col, ou derrière l'oreille: fait avec du fort levain, de la fiente de pigeon, des mouches cantharides et de l'eau de vie, le tout pétri et incorporé ensemble. Il reste à guérir les douleurs des yeux venant de coup reçu, et les rougeurs qui s'ensuivent: le jus de pommes pourries inséré dans l'œil, la pourriture de la pomme appliquée dessus avec un linge, le sang tiré de l'aile d'un pigeon ou d'une tourterelle, y sont propres étant employés séparément: la décoction du fenouil, de la camomille, et du mélilot, faite en eau et vin blanc, appliquée avec un linge, y est aussi très-bonne; mais par dessus tout autre remède, la seule herbe d'aigremoine froissée entre les mains et mise sur l'œil blessé est très-efficace, comme cela a été autorisé par les expériences réitérées, en l'y faisant tenir avec une bande, dont en peu de tems il est guéri, quoiqu'il soit tout rouge de sang, par la meurtrissure, et la vue même en étant offensée. A défaut de l'herbe en cet endroit, l'eau qu'on distillera dans la saison en est utilement employée. Pour abattre la rougeur des yeux,

il faut la première fois qu'on boit chaque jour, que ce soit un verre plein d'eau fraîche, et continuer jusqu'à parfaite guérison; on nettoie l'œil des fétus et de la poussière entrés dedans, par le moyen de la graine d'orvalle ou toute-bonne, qu'en Languedoc on appelle herbe de notre-dame, en la mettant dans l'œil, où elle se promène sans faire de douleur, et en sort couverte de l'ordure qu'elle y trouve. Les petits cailloux qu'on trouve à Seissenage près de Grenoble. Il y a pour l'œil d'autres remèdes à l'infini, de même que les maladies en sont presqu'infinies, sur lesquels et sur leurs causes, ensemble de l'excellence de l'œil, vous pouvez consulter le docte livre de M. Dulaurens, médecin ordinaire du roi, pour y puiser une instruction agréable et profitable. Plusieurs savans médecins n'approuvent pas de se laver les yeux le matin avec de l'eau fraîche, quoique ce soit l'usage de quelques-uns, à cause de la froidure qui est ennemie des yeux et du cerveau. Mais ils conseillent que ce soit avec du vin blanc, et des eaux de fenouil et d'enfraise, dont la vue est confortée.

Pour le mal du nez. Les maladies du nez sont aussi différentes, internes et externes. Quant aux internes, il faut toujours en ôter la cause,

et ce sera par l'avis du docte médecin: contre les externes, on employera ces remèdes. On guérit la puanteur du nez en le lavant avec la décoction faite en vin blanc, de gingembre, girofle, pouliot, calamus aromatique, autant de l'un que de l'autre; en mettant après dans le nez de la poudre de pyrètre: en tirant souvent par le nez du vin, dans lequel une noix muscade aura trempé quatre heures: ou du seul vin, pourvu qu'il soit bon et exquis: ou en oignant les narines, soir et matin, d'huile nardin, dans laquelle auront cuit des clous de girofle, du bois d'aloës, avec un peu de musc: ou de mettre dans le nez de cette composition, ou d'y insérer des petits rouleaux de charpie enduis d'icelle: savoir gingembre, roses sèches, bois d'aloës, deux onces chacun; mirrhe, aspic, calamus aromatique, de chacun une drachme, mêler le tout avec du bon vin, le réduire en pâte, en y ajoutant six grains de musc, et en faire des pilules de la grosseur d'un pois, en détremper une dans l'huile de nard, quand on voudra s'en servir. Quand le nez est fermé par une humeur qui empêche la respiration, il s'ouvrira par les sucs de bette et de marjolaine, incorporés en huile d'amandes amères, mêlés ensemble et tirés par le nez. Pour provoquer

l'éternuement nécessaire, il faut insérer dans le nez de la poudre de poivre, de pirètre, de stafisagre, et de racine d'iris de Florence : ou bien mêler ces poudres avec quelque liqueur dont on oindra les narines. On guérit l'éternument nuisible et importun, en grattant la plante des pieds et la paume des mains, en frottant les yeux et les oreilles par l'odeur du lys blanc, en se lavant les mains dans l'eau chaude. Pour guérir les ulcères et gratelles du nez, on employera le jus du lierre et de la pomme de grenade aigre, mêlés ensemble : aussi l'onguent fait avec de la céruse, des cendres de jarrus et du miel rosat. La pituite qui découle du nez, comme de la morve, s'arrête par les remèdes propres à la guérison du cerveau, ce qui tarit la source de ces humeurs nuisibles. Nous employerons donc à cette fin les frictions, parfums, bonnets, dont nous avons parlé, vous renvoyant à cet endroit pour éviter de répéter. En outre nous userons de quelques sirops propres à corriger la puauteur de la morve, sa subtilité et son abondance, comme de préparer, diacodium et autres. On tiendra aussi à cet effet, dans la bouche, des petites pillules, composées de bolarmène, de terre sigillée, de carabe, de sang-de-dragon, de girofle et de musc. On

étanchera le sang qui désordonnément flue par le nez, par un frontail fait avec de la poudre de sandaraque, pétrie avec du blanc d'œuf, et appliquée avec un linge: par le jus d'oignons mêlé avec du vinaigre, mis dans les narines, avec du coton ou du linge: par l'eau distillée de la racine de pain de pourceau, attirée par le nez: par l'eau de mente bue: en oignant le front avec un onguent fait de sang de dragon, de mastic, d'encens et de blancs d'œuf: par le camphre mêlé avec la graine d'ortie morte, de jus de plantain et de morelle, mis dans les narines: par la poudre de corail rouge, ou par la terre sigillée, bues dans du vin: en se baignant la plante des pieds et les paumes des mains, avec un linge trempé dans du vinaigre rosat, et l'eau de plantain. En baignant les testicules aux hommes, et les mamelles aux femmes, avec de la seule eau froide de fontaine, ou autre commune, plongeant des étoupes et des linges dans cette eau et les appliquant sur les parties; remède très-efficace d'après les expériences. Vous arrêterez aussi le flux de sang coulant du nez, en mettant sur la nuque du col, un sachet dans lequel il y ait de la poudre de crapaud, qui se fait d'un gros crapaud, de ceux qui se nourrissent sur terre, non humide, qu'on en-

ferme vif, dans un pot de terre, et on met ce pot ensuite dans le four avec le pain, pour y dessécher le crapaud, ce qui le réduit en poudre. Cette poudre sert aussi à la dissenterie, au flux menstruel, et pour arrêter le sang des playes, en l'appliquant à l'opposé de la partie blessée. La graine pulvérisée de sophia, autrement *halictrum*, a les mêmes vertus, étant prise du poids d'un écu, dans un œuf, dans du potage ou dans du vin. Elle sert en outre à lâcher le ventre, et aux femmes enceintes à leur faire gaiement porter leurs enfans. Au contraire, l'herbe de mille-feuille mise dans le nez, en provoque la saignée, qui est quelquefois nécessaire pour débarasser le cerveau. L'odorat corrompu même presque perdu se remet, en maniant et flairant souvent de la mente: aussi par le parfum fait des feuilles d'auronne, de rue et de genièvre, en y mêlant de la graine de nielle.

Pour le mal d'oreilles : quelques gouttes d'huile rosat avec un peu de vinaigre jettées dans l'oreille, en appaisent la douleur : l'huile de jusquiame aussi, ensuite il convient d'appliquer dessus, un sachet avec des fleurs de camomille, et de melilot : les jus de houblon et de rue font le même effet, et en outre ils

nettoyent l'ordure de l'intérieur des oreilles : l'eau de miel distillée : le lait avec un peu de saffran. Le parfum de la décoction de camomille, d'anet, de fléchas, faite dans l'eau où l'on aura jetté du vinaigre chaud, dans lequel du nitre brûlé et du sel gemme auront été fondus, a la même vertu, étant inséré dans l'oreille avec un entonnoir. On guérit les ulcères de l'oreille par l'instillation de l'huile dans laquelle aura bouilli le blanc des porreaux, et des vers de terre, jusqu'à la consommation de la tierce-partie : ou par l'huile seule d'œuf. Le lait de figuier, et les figues seules, sont aussi propres contre les vers des oreilles : aussi les jus de capres, d'absynthe, de calaminthe, de chamaëdris, de centaurée, de jus de l'écorce de noyer, ou de celle des noix vertes, seuls ou assemblés. Il est bon de mettre dans l'oreille un petit rouleau de charpie trempée dans l'huile de rue, de castor, ou d'aspic avec du jus de porreaux, contre le tintonin ou bruit des oreilles, du vent, ou d'autres causes. Le matin étant à jeun, il est aussi fort salutaire de recevoir par un entonnoir, en le mettant dans l'oreille, la vapeur de l'eau où auront long-tems bouilli les herbes de marjolaine, de menthe sauvage, de sauge, de fleur de

camomille, des graines d'anis, de fenouil, et une pomme de coloquinte. Et afin que la vapeur pénètre plus avant, il faudra que le malade pendant ce tems, ait entre les dents quelque chose de dur, comme des pois ou des fèves, en les mâchant avec un peu de violence pour ouvrir les conduits. Ledit parfum sera aussi fort bon sur le soir en allant au lit; l'ayant reçu, il mettra dans l'oreille une goutte d'huile de coloquinte; ensuite étant bouchée avec du coton trempé dans ladite huile, il ira se coucher là dessus. On guérit la surdité, par le moyen de l'onguent fait avec deux onces de graisse d'oie, fondue à petit feu, et deux drachmes d'aloës cicotrin en poudre incorporées dedans, qu'on applique avec du coton, en le fourant dans l'oreille: ou du jus d'écorces de raves, mêlé avec l'huile rosat: ou de la graisse d'anguille et l'huile d'amandes amères: ou du jus d'oignon mêlé avec du miel: ou par la poudre d'aloës, fondue dans du vin blanc, instillée chaudement dans l'oreille, et après se faire éternuer avec de la poudre d'ellébore. Ou par la fumée du bois de frêne, mise dans l'oreille; ce que l'on fait commodément, en allumant la branche de frêne d'un bout, et mettant l'autre au trou de l'oreille,

dans lequel la fumée entre facilement ; mais il faut choisir la branche d'un tendre jet d'un an, sans nœuds, afin de ne pas empêcher le libre passage de la fumée. On employe cette composition avec beaucoup d'efficacité, qui guérit la vieille surdité, comme de vingt-cinq à trente ans, non la naturelle, contre laquelle il n'y a aucun remède. On la prépare de cette manière : prenez de la sauge, de la menthe, de l'hyssope, du romarin, de l'armoise, du calament, de la camomille, de la mille-feuille, de l'herbe S. Jean, de l'alvine, de l'auronne, de la centaurée, de chacune une poignée : mettez bouillir toutes ces herbes ensemble dans du vin blanc, jusqu'à la consommation du tiers, pour que le malade à son coucher, en reçoive la vapeur dans l'oreille par un entonnoir, et aussitôt après injecte dedans de l'huile suivant ; ensuite on la bouche avec du coton musqué : huile d'olives vieille, deux onces, huile de porreaux, huile d'amandes douces, de chacune une once, jus de rue, demi-once, malvoisie, une once et demie, le tout mis dans une phiole à long col. Cette phiole sera posée devant le feu du foyer, non violent, pour y bouillir jusqu'à ce que ces liqueurs soient consommées de la moitié ;

alors la phiole sera ôtée de là, et on mettra dedans en poudre les drogues suivantes, savoir, spice-nardi, coloquinte, castoreum, mastich, de chacun une drachme et demie, et après avoir bien bouché la phiole, vous la mettrez bouillir dans un petit chaudron ou bassin long plein d'eau, (à la manière du bain de marie) pendant l'espace de trois heures, ensuite elle sera exposée au soleil quelque peu de tems, pour faire éclaircir l'huile : ceci fait on passera l'huile au travers d'un linge bien serré, et vous y ajouterez dix grains de musc : enfin l'huile sera soigneusement gardée dans une phiole bien étoupée, pour servir au besoin.

Pour le mal de la bouche : on en guérira les ulcères en lavant la bouche avec la décoction des herbes de piloselle, de consoude, et de verge d'or : ou de balaustes, sumach, plantain, aigremoine et roses, en y ajoutant un peu d'alun, sur la fin : ou avec du vin, dans lequel auront bouilli de l'anis et du girofle : ou avec de l'eau distillée de scolopendre : ou avec de l'eau de thériaque distillée avec une pareille quantité de vinaigre rosat et eau-de-vie, dans lequel on aura dissout un peu de bolarmène : ou en frottant les endroits ulcérés avec du miel rosat, au palais, ou à la langue. La dé-

coction de l'herbe d'élatine ou velvate, faite en vin, gargarisée, desséche les ulcères de la bouche, et lave les âpretés et noirceurs de la langue venant de la fièvre. Pour remède particulier, il faut faire toucher l'ulcère d'une goutte d'huile de vitriol. On corrige la salive surabondante, en usant de gargarisme astringens et desséchans, faits avec la décoction dans l'eau et le vin, de roses, balaustes, plantain et alun. Il est bon aussi de manger du biscuit, des viandes rôties avec de la moutarde: de mâcher des cubèbes, du gingembre, et boire du bon vin. Au contraire la salive est provoquée et attirée, lorsqu'on ne peut cracher, avec des raisins de damas secs; avec des figues séches; avec de la sauge; ou avec du mastich, tenant dans la bouche l'une de ces matières, le matin étant à jeun. Pour guérir la mauvaise haleine (de quelque cause qu'elle procède) il faut laver la bouche avec du vinaigre squillitique; ou avec la décoction faite avec des feuilles de menthe, de mélisse, de lateron, de racines de glayeul, de souchet, de graines d'anis, de fenouil et de paradis. Mâcher entre les dents de la noix muscade, du bois d'aloës, de l'iris de Florence, des cloux de girofle. Tenir dans la bouche une

petite pillule dont la composition est telle : une once de gomme tragacanth, deux drachmes de sang de dragon, sont trempées dans l'eau rose pendant deux jours, ensuite on les jette dans un mortier de marbre avec six drachmes de sucre, trois de canelle, cinq d'amidon, un scrupule de musc, le tout dissout en eau rose mêlé ensemble et trituré avec un pilon : ensuite la composition étant sèche sera divisée, comme dessus. Pour avoir bonne haleine, quand elle n'est pas mauvaise auparavant, il faudra se laver la bouche le matin avec de l'eau de canelle, et en tenir dedans un peu de tems : ou de l'impériale ou de la thériacale, et après mâcher par fois des racines d'impératoire, ou d'iris de Florence, ou d'angélique, ou de mastich. La mauvaise odeur provenant d'avoir mangé de l'ail, de l'oignon, des porreaux, s'en va, en mâchant des noix récentes, ou des feuilles de rue, ou du fenouil ou du persil. Le mal de dents provient de diverses causes, froides et chaudes. Si c'est de cause froide, on employera les remèdes suivans : il faut laver ses dents avec l'une de ces décoctions ; savoir, d'absynthe, faite avec du fort vinaigre. Des feuilles de lierre, dans du bon vin rouge, en y ajoutant des herbes de lavande,

de sauge et de marjolaine. Des feuilles et petites noix de cyprès, des bayes de genièvre, des roses, des feuilles de myrte, la décoction faite dans du vin blanc. Des fleurs de lavande, des feuilles de marrubium, de la canelle, du fenouil, des racines d'asperges, dans du vin. A ce mal est bon aussi l'huile du bois de genièvre mis contre la dent ou dedans, si elle est creuse, mais les huiles de poivre, de girofle, de baume, de sauge, d'aspic, y sont meilleures. L'eau forte posée doucement avec du coton, dans la dent creuse, en appaise la douleur, et la fait casser étant corrompue. Si le mal de dents procède de cause chaude, on appliquera sur les dents souffrantes, les huiles de pavot, de mandragore, de jusquiame, assemblées ou séparées; et à défaut des huiles leurs décoctions faites dans du vin : ou la décoction de la racine de jusquiame faite en eau rose et vinaigre : ou l'on tiendra dans la bouche du vinaigre, dans lequel aura bouilli du camphre. Et de quelque cause que soit la douleur des dents, elle s'appaisera par l'huile de la graine de jusquiame, qui se fait de cette manière : arrosez la graine de jusquiame avec de l'eau-de-vie, ensuite vous la mettrez dans une phiole de verre, que vous étouperez très-bien,

et vous la ferez bouillir dans l'eau, dans un chaudron, pendant vingt-quatre heures ; au bout desquelles la phiole étant retirée de là, et en ayant tiré la graine, sans lui donner le loisir de se refroidir, elle sera mise dans un sachet de toile, et pressée au pressoir, qui en exprimera l'huile. Tenir entre les dents des racines de mille-feuille, ou de celles d'aigremoine, en appaise la douleur, ce que fait aussi celle de pirètre, et en màchant du mastich incorporé avec de la cire neuve. Pour se délivrer de l'étrange et violente douleur des dents, et pour les conserver, à cause de la nécessité de leur service, on s'est de tout tems étudié à se satisfaire dans l'un et dans l'autre, à quoi l'on est parvenu par divers moyens soigneusement recherchés : par là se vérifiant, *la nécessité être la mère des arts.* Je vous ai produit un petit nombre de remèdes pour la guérison des maux des dents, tiré du nombre infini de ceux qui se trouvent, ces remèdes étant des mieux choisis et des plus éprouvés. J'ai fait la même chose, touchant l'autre article. Il faut prendre la chose de loin, pour se conserver ces outils si utiles, que les dents, pour les empêcher de s'ébranler, les affermir quand elles tombent, les nettoyer

quand elles sont sales, les blanchir quand elles sont rousses ou noires ; et en un mot pour les entretenir dans un tel état que sans douleur, belles et nettes, elles puissent long-tems durer en service. Le matin dès le réveil on mettra la main à cette œuvre nécessaire. Aussitôt qu'on ouvrira la bouche, avant que de parler, on frottera les dents avec un linge net, un peu rude, aussi tout l'intérieur de la bouche, les gencives, le palais, la langue, pour ôter le limon qui s'y sera amassé pendant la nuit, cela étant alors plus facile à faire, qu'après s'être affermi par l'air, comme il arrive en parlant. Quand on se lavera les mains, on se lavera les dents en même tems, avec de l'eau fraîche, non froide. Si les dents sont foibles ou autrement mal qualifiées, on les fortifiera, assurera, nettoyera et blanchira avec des poudres ci-après décrites, dont on les frottera ainsi que les gencives, dès le matin, et ensuite on les lavera avec du vin rouge. On employera aussi des liqueurs au matin pour se laver les dents, selon le besoin. A l'entrée de table on se lavera les dents avec de l'eau, si ce n'est pas avec de l'eau chaude, au moins qu'elle ne soit pas froide, afin de nettoyer les humeurs des gencives qui descendent du cerveau, pour

qu'elles ne se mêlent pas avec la viande en mangeant. On aura soin de ne pas manger des viandes trop chaudes ou trop froides ; on fera de même pour boire, car les bouillons pris trop chaudement nuisent beaucoup aux dents, ainsi que l'eau et les vins bus trop frais, quoique plusieurs recherchent ces breuvages en été. Quand on a mangé ou bu des choses chaudes, il ne faut pas manger et boire aussitôt d'autres choses froides ; ni par la raison contraire, après les froides prendre des chaudes, mais user de celles qui sont tempérées entre ces deux extrêmes, afin de ne pas faire joindre les deux contraires. La dureté des viandes est préjudiciable aux dents ; c'est pourquoi on n'en mangera que de tendres, s'il est possible, de peur de rompre ou du moins d'ébranler les dents. Par cette raison, on ne s'efforcera jamais de casser ou rompre entre les dents, chose aucune, pas même un filet délié. Les autres qualités d'alimens, sont aussi considérables ; car les gras et les maigres, les doux et les aigres, quand ils excèdent, sont préjudiciables aux dents. Les médecins en outre remarquent que plusieurs alimens de l'usage ordinaire, sont nuisibles aux dents, comme les légumes, laitages, fromages, pâtisseries,

series, tartelages, porreaux, raves, figues et la plupart des autres fruits des arbres, sur-tout les crus; aussi les huiles, graisses, en y ajoutant le sucre qui noircit les dents. On ne s'abstiendra pas néanmoins indifféremment de tous ces alimens, mais seulement de ceux qui sont les plus contraires aux maladies des dents, dont le malade est tourmenté, que l'on distinguera des autres. A l'issue du repas, on se lavera les dents fort soigneusement, avec de l'eau et un peu de vinaigre parmi, ou bien avec du vin pur, mais ce sera après les avoir débarrassées de la viande qui reste entr'elles, en les nettoyant (doucement sans trop y fouiller) avec des cure-dents, faits, d'aucun métal, pas même d'or ni d'argent, mais de bois, qui ait quelque vertu astringente et de bonne odeur, comme le lentisque, le cyprès, le romarin, le myrte, etc. Ensuite on frottera les dents avec cette poudre qui les maintiendra en bonté et en beauté, nettes et blanches, étant d'elles-mêmes, assez bien qualifiées. La poudre est composée de mirrhe, de canelle, d'alun cuit, de pierre ponce brûlée par égale portion, séparément et subtilement pulvérisées, ensuite mêlées. La mie de pain avec du sel commun sert aussi fort bien en cet endroit, si on en

frotte les dents après le repas, et on les lave ensuite avec de l'eau pure et un peu de vinaigre, ou avec du gros vin rouge pour affermir les gencives, et pour les incarner, si elles sont décharnées afin d'assurer les dents : pour guérir les dents de leurs douleurs, ce qui provient, ou de ce qu'elles sont creuses et cariées, vermineuses, ou d'autres causes. Parmi ces matières on choisira celles-ci, comme étant les plus propres à ce service. Les perles, les deux coraux, rouge et blanc, l'ivoire, le cristal, le marbre blanc, l'albâtre, la pirètre, les cubèbes, l'ellébore, la corne de cerf, le mastich, les os de sèche, le tartre de bon vin, la coupe-rose blanche, le sel gemme, les pierres d'écrevisse, la coquille d'œufs, la coquille de limaçons, les écailles d'huîtres, les roses sèches, l'iris, le souchet, les capilli-veneris, le pain de froment, aussi du pain d'orge brûlé, du tamaris, du spicanard, du sang-de-dragon, de la racine de bistorte, des balaustes, du sumach, de la canelle, du girofle : on les mettra en poudre subtile, chacune à part, pour les accompagner les unes des autres, selon le besoin. L'huile et l'eau de vitriol sont très-propres à blanchir les dents, mais leur brûlante chaleur, en rend l'usage suspect, faisant tomber les

dents à la longue, spécialement l'huile ; car quant à l'eau on s'en sert avec moins de danger, que de l'huile, même sans nulle crainte, si en la mêlant avec de l'eau commune, les dents et les gencives en sont frottées quelquefois le mois. On compose cette poudre particulière des matières susdites et autres, qu'on employe avec beaucoup d'utilité le matin à jeun, pour frotter les dents. Prenez la poudre de cristal pur, une drachme et demie, du corail blanc et rouge, une drachme de chacun, de pierre ponce et d'os de sèche, de chacun deux scrupules, du marbre blanc, de la racine d'iris de Florence, de canelle, de la graine d'écarlate, de chacune une demi-drachme, du sel commun une drachme de perles bien préparées un scrupule, d'albâtre et d'alun de roche, de chacun demi-drachme, de bon musc, dix grains, mettez tout cela en poudre bien subtile, et mêlez-le ensemble. On peut faire des opiats de ces mêmes poudres en y ajoutant du miel, dont on frottera les dents et les gencives le matin. On employe de même un autre opiat le matin pour frotter les dents, et elles en deviennent très-blanches, et s'en affermissent en confortant les gencives ; il sert aussi à guérir l'haleine puante qui provient de la corrup-

tion des dents. Il convient de s'y conduire de cette manière : prenez du pain de froment deux onces, des deux coraux, blanc et rouge, de la corne de cerf, de chacun une demi-once, d'alun une demi-drachme, de la pariétaire, du capilli-veneris, de chacun une poignée, quatre ou cinq coquilles d'œufs; mettez tout cela dans un vaisseau de terre dans le four, pour s'y réduire en cendres, quand on enfourne le pain : vous prendrez quatre onces de ces cendres, deux drachmes de canelle, de cloux de girofle, du macis, de chacun une drachme, du spicanard, du calame-aromat, de chacun une demi-drachme, du miel rosat bien épuré, autant qu'il en faut pour incorporer ensemble les choses susdites, mises en poudre, en y ajoutant une once de vinaigre squillitique. Après qu'on se sera frotté les dents avec cet opiat, on se les lavera avec du vin. On fait aussi des eaux très-propres au service ci-dessus, dont on se lave les dents le matin, quand on est à jeun; de mûres sauvages encore vertes, une livre, une demi-livre de feuilles de lentisque, une poignée d'aigremoine, trois onces de racine de lys, autant de sang-de-dragon, sont distillés dans un alambic, dont on en garde l'eau dans une phiole de verre pour

les dents. Une demi-once de poudre d'alun brûlé, infusée dans deux onces d'eau de gobelets de roses, affermit les dents tremblantes, si on les en fomente au matin. L'eau qui suit est fort recommandable pour blanchir les dents. Prenez de l'eau commune et de l'eau rose, de chacune quatre onces, deux drachmes d'alun de glace brûlé réduit en poudre, de la canelle entière une demi-drachme, mettez le tout dans une phiole de verre, et exposez-la devant le feu du foyer, pour y bouillir jusqu'à la consommation de la tierce-partie, dont l'eau étant refroidie, après coulée à travers d'un linge, sera serrée dans une phiole pour y être gardée jusqu'au besoin. En voici une qui nettoye les dents, si sales et limoneuses qu'elles soient, et les blanchit, quoiqu'elles soient noires : prenez du soufre vif, de l'alun, du sel gemme, de chacun une livre, quatre onces de vinaigre; quelques-uns au lieu de vinaigre, y mettent de l'esprit de vitriol, tirez-en l'eau avec une cornue à feu lent, afin que l'eau ne sente pas le soufre. Les alimens aigres agacent les dents, sur-tout les fruits mal qualifiés, verds, acerbes et âpres, dont les racines sont enveloppées d'humeurs acides et astringentes : ou bien de vapeurs qui

montent de l'estomac aux dents. Pour se délivrer de cette incommodité, le moyen est de manger du fromage vieux et fort ; ou des noix, des amandes, et de se frotter les dents de ces choses : ou bien avec du pourpier, et d'en tenir la décoction dans la bouche ; ou de tenir dans la bouche, du lait d'ànesse ; ou après s'être frotté les dents avec du sel et de la sauge, se laver la bouche avec du vin. Après tous ces remèdes, pour bien entretenir les dents, il sera bon de les frotter assez souvent, avec des racines de guimauves, ce qui les rendra claires et polies, à quoi ces racines sont fort propres, affermissant aussi les gencives, et y laissant une bonne odeur, si à cela on les prépare. Les racines de guimauves seront tronçonnées de quatre à cinq doigts de long ; si elles sont grosses, on les refendra pour en faire des pièces, chacune de l'épaisseur du petit doigt, ensuite elles bouilleront six heures dans l'eau claire avec du sel, de l'alun, et de l'iris de Florence ; enfin on les fera sécher promptement, non lentement, de peur de pourriture ; à cet effet on les met au four, la chaleur du soleil manquant, si c'est en hiver. Arracher les dents est l'extrême remède de leur guérison, qu'on employera tous les autres man-

quans, et l'espoir de la délivrance de leur douleur, comme il arrive lorsque les dents sont gâtées de pourriture. Mais il ne faut pas inconsidérément se résoudre à cela, mais par de bons avis et après y avoir bien pensé, choisir un homme expérimenté dans ces choses; de peur des accidens fâcheux qui très-souvent y arrivent, quand par une méprise ignorante la bonne dent est prise pour la mauvaise, ou que celle-ci est arrachée avec trop de violence, ce qui fait fluer abondance de sang au péril de la vie du malade. Il seroit bien plutôt à souhaiter de faire tomber la dent corrompue, par un autre moyen que par la force, mais la difficulté consiste à trouver les matières à cela propres (comme quelques-uns disent qu'il y en a de cette efficace) qu'on recherchera par l'adresse du docte et expérimenté médecin. Les lèvres fendues et crevassées, parce qu'on a été au vent froid, ou à la grande chaleur, ou bien ces fissures provenant d'autres causes internes et externes, seront guéries par les remèdes ci-après: après avoir lavé les lèvres avec de l'eau de plantain, où aura bouilli un peu d'alun, ou avec des eaux de plantain et d'orge mêlées ensemble, on appliquera sur le mal de l'onguent fait avec de la ruthie, et

de l'huile de jaune d'œufs ; ou avec de l'onguent rosat ; ou de celui de céruse avec du camphre, ou avec de l'huile de thérébentine, ou de celle d'œuf ; ou avec de la graisse de chapon ou de chevreau. L'huile de cire est fort salutaire à ce mal, le guérissant dans bien peu de tems : de même la pommade de Montpellier, blanche et rouge, étant bien faite en cet endroit. Et celle-ci que notre mère de famille composera ainsi : elle prendra des graisses fraîches ; savoir, de chevreau une livre, et de pourceau un quarteron, les ayant débarrassés de leurs membranes et pellicules, elle les lavera plusieurs fois dans du vin blanc ; ensuite étant bien égouttées de manière qu'il ne reste aucun vin, elle les mettra dans un pot de terre vernie, neuf, bien propre, en y ajoutant une demie douzaine de pommes de court-pendu, ou plutôt d'api, écrasées, un quart d'once de cloux de girofle, une drachme de noix muscade, des racines de souchet, avec une quantité d'eau rose, pour le tout y tremper vingt-quatre heures. Ces choses bouilleront sur un feu de charbon, jusqu'à ce que l'eau rose soit presque consommée en exhalaison, le pot demeurant bien bouché pendant ce tems, à la charge toutefois d'en remuer souvent le con-

tenu avec une spatule de bois, de peur de la brûlure ; ensuite on coulera le tout à travers d'un linge serré, dans une petite terrine vernie, où on mettra de l'eau rose, pour qu'en y trempant, il s'y fige et coagule, s'y formant en masse : alors remuée dans le pot, et celui-ci remis sur le feu, après avoir jetté dedans deux onces de cire blanche, et trois onces d'huile d'amandes douces, toutes ces matières se fondront et se mêleront ensemble, et retirées du feu, elles seront repassées par un linge et retrempées dans l'eau rose, pour s'y affermir comme dessus. Enfin la pommade sera lavée dans l'eau de naffe, ou dans celle de damas, ou dans l'eau rose musquée, d'où elle sortira très-blanche. Pour en faire de rouge, il faudra y ajouter du jus d'orcanette, ou bien du cinabre. La pommade ôtée de là sera mise dans des vases de verre à large ouverture, bien couverts avec du parchemin, qu'on reposera en lieu froid, non humide, de peur de moisissure. Cette pommade servira non seulement à ce qui est dit ci-dessus, mais aux fissures des mains, et toutes les autres du cuir, dans quelque partie du corps que ce soit, qu'elle consolide et adoucit : sur-tout celles des mamelles des femmes, les attendrissant quand elles ne sont pas trop dures. Au catharre

appellé *esquinancie*, c'est-à-dire inflammation du gosier, il est bon de gargariser la bouche de l'eau élatine ou velvotte, distillée au bain marie ; ou la décoction de son de froment en vinaigre et miel ; ou celle de menthe sauvage, rue et coriandre, avec du lait de vache ou de brebis ; ou le jus de la graine de moutarde en hydromel ; ou la décoction de figues sèches et de quinte-feuille en eau, qui appaisent les âpretés et rudesses du gosier, et qui en résout les tumeurs : user aussi des cataplasmes suivans, ou de quelques-uns d'eux appliqués chaudement sur le gosier. Des cendres provenues d'un nid d'hirondelles, brûlé avec les petits dedans, pétries avec des huiles de camomille et d'amandes douces, on fait un excellent cataplasme pour ce mal. De la farine d'épeautre détrempée dans du vin rouge et convertie en pâte. De la gomme de pêcher avec un peu de saffran cuite dans du vinaigre. Aussi de la rue mêlée avec de la graisse de pourceau, de taureau et de bouc, dont l'application fait ouvrir les aposthèmes du gosier. Un liniment fait de poudre de la dent d'un sanglier avec de l'huile de lin est bon à ce mal : sur-tout de boire de ladite poudre, le poids d'un écu avec l'eau de chardon bénit, y est très-profitable.

Pour le mal de la poitrine. Le grand besoin qu'on a de parler, fait soigneusement rechercher les moyens de la conserver et de se délivrer des embarras qui le détournent : l'un desquels et le plus incommode est l'enrouement, qui contraint de parler bas avec peine et difficulté. Cette maladie sera guérie par les remèdes suivans, dont la voix s'en rendra claire et nette. Les remèdes sont de prendre au soir à l'entrée du lit, deux onces de vin dans lequel auront bouilli pendant l'espace de deux heures, des figues de Marseille, des raisins de Damas, avec du sucre, de la canelle et du girofle : aussi par la décoction faite en eau des choux rouges, en y ajoutant une once de sirop de capilli-veneris prise au matin. Les tablettes de diaïris données soir et matin, éclaircissent la voix, le sirop de jujubes aussi. La décoction de l'enula campana, en oximel, dans laquelle aura bouilli de la réglisse fait le même effet. Pour souverain remède à ce mal, on prend au soir à l'entrée du lit une liqueur ainsi préparée, qui fait revenir la parole presque perdue : mettez une once de sucre fin en poudre dans un petit plat-écuelle, et pardessus, versez de l'eau-de-vie de la plus fine, autant qu'il en faut pour couvrir le sucre, un peu davantage, posez le plat-écuelle sur un

échauffoir avec de la braise, et allumez avec du papier l'eau-de-vie, en y redonnant le feu toutes les fois qu'il s'éteindra : pendant ce temps, vous remuerez le sucre sans cesser, jusqu'à ce que le feu ne veuille plus y prendre, la liqueur restant au fond du plat-écuelle, que le malade prendra toute chaude, ce qui pourra être une pleine cuillère d'argent. Ensuite on parfumera son linge de nuit avec de l'encens, du vernis, du mastich, du storax, du benjouin, et on y ajoutera des étoupes qu'on parfumera aussi, en les appliquant sur la tête. Pour la guérison de la toux, les remèdes susdits conviennent : mais sur-tout ceux-ci. Il faut faire bouillir dans l'eau des raisins de Damas, des figues de Marseille, d'hyssope, des graines d'anis et de fenouil jusqu'à la consommation du tiers, et donner à boire au malade de cette décoction matin et soir, deux heures devant le repas, et à chacune deux doigts dans un verre, ensuite manger une tablette de diaïris ou de diapendion. Il est bon de prendre soir et matin contre la toux une cuillerée de la poudre faite d'une once de sucre candi, d'autant de diaïris, et d'un quart d'once de réglisse, ensuite de boire trois onces d'eau d'hyssope, ou de celle de scabieuse. Aussi du sirop de réglisse ou d'hyssope

pris soir et matin avec de la ptisane, en y ajoutant des graines d'anis, de fenouil et d'ortie. Et hors le repas, d'user souvent de tablettes faites avec des poudres de diadaris, de réglisse et de poivre, de chacune le poids d'un écu, et de quatre onces de sucre. Lorsque la toux presse, le pignolat confit au sucre, la conserve de rose servent beaucoup, en prenant à toutes les heures de l'un et de l'autre : de même les locks qu'on trouve chez les apothicaires, qu'ils appellent *sanum* et *de pino*, pris, ou de l'un d'eux avec un bâton de réglisse, en le mâchant et avalant le lok, petit à petit. C'est un excellent remède contre la toux, de prendre le matin quatre heures avant de manger, une once et demie de sape de coing, qui se fait sans sucre ni miel, en faisant bouillir le jus exprimé des coings jusqu'à la consommation de la moitié, ce qui le rend épais presque comme du raisiné : après il faut suer, en gardant la chambre tout le jour. Cette prise lâche le ventre, contre l'opinion que plusieurs ont du coing, qu'il est restreintif, mais employé de cette manière il devient laxatif avec beaucoup d'efficace pour la guérison de la toux. Voici un breuvage donné au poids d'une once, trois heures devant le repas du matin, qui est fort salutaire; on le fait

ainsi : Prenez de la casse récente passée par le tamis, à la vapeur de l'eau chaude, deux onces et demie, six drachmes de diacartami, des pénides fraîches, et du diaïris simple, de chacun demi-once, de la conserve de violettes trois onces; de l'anis doux, et de la ré lisse pulvérisés, de chacun demi-once, du sirop violat deux onces : on fera dissoudre ces matières dans un bouillon de poulet. La poitrine du malade sera ointe soir et matin avec de l'huile de lys et d'amandes douces, ou avec du beurre frais. Toutes les choses chaudes et douces qui font cracher, telles que les susdites sont convenables à ce mal, parce qu'il procède le plus souvent de cause *froide*. Et s'il arrive que ce soit de cause *chaude*, comme lorsqu'on demeure par trop au soleil, ou d'autre occasion, on le guérira par des remèdes contraires. Tels sont les sirops rosats, de violettes, de jujubes, de capilli veneris, donnés à boire séparément ou mêlés avec la ptisane. Mais de quelque cause que vienne l'enrouement, il est nécessaire de ne pas manger de choses aigres, fort salées, des fruits crus, des poissons sur-tout limoneux : des pois, des fèves, des châtaignes ni autres choses venteuses : du pain mal levé non plus : de boire du vin entre les repas, de

dormir sur le jour, d'aller au froid, au vent, au soleil, de trop parler, et surtout de s'efforcer à crier et à cheminer. Le silence et le repos faisant une bonne partie du remède. Pour la courte haleine ou la difficulté de respirer, appelée *asthme*, les remèdes suivans sont bons, outre ceux employés pour la toux. Un lok fait avec une once de raisins de Damas, les grains ôtés, une couple de figues grasses de Marseille, une datte, de l'hyssope sèche, du capilli veneris, de la réglisse, du poumon de renard bien lavé, de l'eau de scabieuse, de chacun une drachme, deux onces de pénides, et du sirop de réglisse autant qu'il est nécessaire : on se servira de ce lok avec un bâton de réglisse, comme ci-dessus, loin du repas, devant ou après. La décoction faite dans une pinte d'eau, tant que le tiers en soit consommé, avec du capilli veneris, du marrube, de chacun une poignée, de la réglisse, des dattes, des figues sèches, des graines de fenouil et d'ache, donnée à boire deux doigts dans un verre, chaque matin deux heures avant de manger, et incontinent après, ou peu devant, prendre de la conserve de cale, de la grosseur d'une amande, ou une tablette de diaïris, ou de diaïsopi : oindre la poitrine avec un onguent composé

de cire nouvelle, un peu de saffran, deux onces d'huile d'amandes douces, et une once de beurre du mois de mai, non salé; et comme l'asthme est plus grave que la toux, il faut être aussi observateur, plus soigneux pour le régime de l'asthme, que pour celui de la toux, en ayant bien soin de ne pas manger des nourritures susdites, ni d'autres venteuses et épicées; de se nourrir d'orge mondé cuit dans du lait d'amandes douces et du sucre; de brouet de choux rouges, ou d'un vieux coq avec de l'hyssope et du saffran, en mangeant des poulets, des pigeons et de pareille volaille rotie, des figues et des raisins secs, des dattes, du pignolat, des amandes: l'exercice modéré est bon, sur-tout avant le repas, et la violence du corps très-mauvaise, celle de l'esprit encore davantage, en se fâchant et se mettant en colère. La poudre de corail rouge est bonne contre le crachement de sang, bue dans de l'eau distillée des bouts de chêne: celle de la terre sigillée dans de l'eau de plantain ou de centinode: de l'ambre avec de la décoction de consoude: des cornes de cerf et de chèvre, avec l'une des eaux susdites; parmi lesquelles le fréquent usage de celle des bouts de chêne, est salutaire à ce mal. Voici des remèdes qui sont bons

bons pour soulager les phtisiques, renvoyant au docte médecin la cure entière de leur maladie longue, fâcheuse et aiguë. Le malade boira tous les matins, quatre heures devant le repas, deux ou trois doigts de lait d'ânesse, ou de celui de chienne, fraîchement tiré, en y mettant dedans à chaque fois, une cuillerée de sucre rosat en poudre. Il prendra toutes les heures de la conserve de roses, ou de sucre rosat, ou du pignolat, ou du diagracant. Il se fera oindre soir et matin la poitrine devant et derrière avec de l'huile d'amandes douces et du beurre frais. Il est très-bon de boire chaque matin à jeun, un plein verre d'eau distillée au bain-marie de ces herbes ensembles, savoir, de pas-d'âne, de grande consoude, de capillaire, d'hyssope, autant de l'une que de l'autre, avec des limaçons ou escargots, dépouillés de leur coque et bien lavés. La seule eau d'escargots est bonne pour ce mal à toutes les personnes sèches et maigres. Il usera de tablettes faites avec deux onces de pimprenelle en poudre, et du sucre, qu'il prendra tous les matins après les avoir fait dissoudre dans trois onces d'eau de pimprenelle. La poudre suivante est de même fort salutaire, étant prise le matin au poids de deux drachmes, et après deux cuille-

rées de sirop de jujubes, ou à son défaut de l'eau distillée de l'ongle cabaline, ou de ptisanne : la poudre se fait ainsi : prenez trois drachmes et demie de chacune des quatre semences froides, qui sont, les courges, les citrouilles, les melons, les concombres, autant de semences de coing, cinq drachmes de graine de pavot blanc, du jus de réglisse, de l'hyssope, de l'amidon, de la gomme arabique, du diagracant, de chacun une drachme et demie, de pénides autant que des choses susdites ensemble, le tout bien pulvérisé séparément, ensuite mélangé.

Pour le mal de côté, il est bon d'appliquer chaudement sur la douleur, un cataplasme fait de l'herbe d'ortie, de la graine de genièvre, et de la poudre de poivre, avec de l'huile de lin : ou avec des herbes de marjolaine, d'hyssope, de mente, de sauge, de camomille, d'alvine, de rue, de feuilles de laurier, flétries sur la tuile ou la pelle échauffées : ou avec du millet, ou de l'avoine, ou du sel, fricassés dans la poële, ensuite jettés dans un petit sachet, appliquer le tout sur la partie douloureuse deux ou trois jours de suite. Le mal de côté venant le plus souvent du froid, fait qu'on lui oppose des choseschaudes, comme des rôties de pain,

ou des tuiles échauffées, ou des cendres chaudes dans une écuelle de bois couverte d'un linge, en chassant par ces moyens les ventosités froides : la graine d'aristoloche ronde, au poids d'un écu, bue dans du vin, sert beaucoup à ce mal, celle de colorée aussi. La poudre de l'herbe de bétoine desséchée fait le même effet. L'eau de sauge, d'armoise, d'alvine, de mente, de tenaise, de vervaine, de bouillon blanc, autant de l'une que de l'autre, distillée au bain marie, est très-bonne, en en donnant tous les matins deux onces à celui qui est tourmenté du mal de côté. Le plus dangereux de tous les maux de côtés, et le plus difficile à guérir, est la pleurésie, qui emporte promptement son homme, sans un prompt et bon remède. C'est pourquoi ayant découvert que le mal de côté de votre malade est la pleurésie, ayez recours au médecin, qui ordonnera la saignée, où il faut la faire, dans quel temps et de quelle manière, ainsi que les autres remèdes qui seront nécessaires ; en l'attendant vous vous servirez de ceux-ci. Mais avant tout, vous reconnaîtrez que le mal que vous avez à combattre est une vraie pleurésie, si le malade a une fièvre ardente, s'il a la toux forte et la

courte haleine, et s'il sent la douleur de côté en dedans du corps; car ce sont les humeurs cholériques rassemblées avec le sang sous les peaux, qui couvrent les côtés où s'engendrent les aposthèmes, appelées pleurésie. Cela fait, vous donnerez à boire au malade sans délai, une drachme de la poudre de dent de sanglier, avec quelque syrop pectoral comme violat ou autre, ou vous lui préparerez cette composition : prenez trois onces d'eau distillée de chardon bénit, une cuillerée de bon vin blanc, six germes d'œufs bien frais, le poids d'un écu de coquilles de noisettes franches en poudre, dix-huit grains de corail rouge pulvérisé, le tout bien mêlé ensemble, on donnera cette composition tiède à boire au malade le plutôt qu'on pourra. Autre remède : mêlez ensemble les eaux de fleurs de genêt, de scabieuse et de chardon bénit, donnez-en à boire au malade deux doigts tous les matins. Autre : prenez deux bonnes poignées de fien de cheval pur et récent, mêlez-y deux onces de gingembre pulvérisé, enveloppez le tout avec un linge net, mettez-le dans un pot neuf de terre vernie avec deux pintes de vin blanc, et faites-le bouillir jusqu'à la consommation du tiers : ensuite en

coulant à travers un linge le vin restant, vous en donnerez à boire au malade trois doigts tous les matins, qu'on tâchera ensuite de faire suer en le couvrant beaucoup. On lui frottera le côté soir et matin avec de l'huile de camomille et de genêt. Ou on se servira de ce remède : prenez de l'huile de rosat six onces, une once de thérébentine, une once de souffre en poudre, une once de cloportes; faire cuire toutes ces choses pendant l'espace d'une heure, ensuite vous passerez l'huile à travers d'un linge. Pour faire ouvrir l'abcès, en quoi consiste la guérison de cette maladie, ce remède est souverain : prenez une pomme douce propre à cuire, creusez-la en la débarrassant de tous ses pépins, remplissez-en le vuide avec de l'encens fin, l'ayant refermée de sa couverture et liée avec du filet, vous la ferez cuire entièrement sous les cendres, ensuite vous la donnerez à manger en quartiers au malade, et en peu de temps, l'abcès crévera, les précédents remèdes aidant à cela, et pour en faire sortir l'ordure, on provoquera le malade à cracher, en se servant d'une décoction de fleurs de pavot rouge, et de sa poudre, du poids d'un écu, avec de l'eau de scabieuse et de pimprenelle, et de sirop d'hyssope, si la fièvre n'est pas grande;

au cas contraire, du violat, et la guérison s'ensuivra, moyennant l'aide de Dieu.

Pour le mal de cœur, les remèdes en sont divers comme les causes. La foiblesse de cœur procédant de cause chaude par fièvre, ou autre grande chaleur se fortifiera en donnant à boire au malade tous les matins, du vin de grenade, avec trochisques de camphre, le poids d'un écu, ou à la place une losange d'électuaire diamargariton froid, et après en mettant sur sa poitrine, du côté gauche, du sandal, ou linge trempé en eau rose et vinaigre. Le malade usera souvent de conserves de buglose, de bourache, de violette, de violer, de roses et de nénuphar, les prenant seules, ou ensemble, et ce fait, boira de l'eau d'oseille. Prendre aussi, quand il lui en viendra à gré, du carb.rsat, de la bouque-d'ange, confitures sèches, servant à nourrir et rafraîchir.

Venant la débilité du cœur, de cause froide, et sèche, avec tristesse et peur, le malade, à chaque matin, prendra une tablette, ou losange, d'électuaire de diamusch, puis boira un peu de bon vin ou de l'eau de buglose, ensuite la poitrine lui sera ointe, même du côté gauche, avec de l'huile de nardin. On appliquera sur cet endroit, un sachet composé de feuilles de

ronce, de menthe, de grand muguet, desséchées sur un carreau chaud ; le sachet sera aussi employé chaud.

Un jour de la semaine au matin, trois ou quatre heures avant dîner, il prendra de la fine thériaque de Montpellier, le poids de demi-écu, avec de l'eau de scabieuse, ou du vin blanc, dans lequel on fera tremper, pendant deux heures, un peu de macis, et par fois de confection d'alkermès. Aussi, il mangera souvent de l'écorce de citron confite au sec, du gingembre, des coings, des poires et des noix confites au sucre, au liquide, ou au sec. Les conserves chaudes seront bonnes au patient, comme des fleurs de romarin, de glayeul jaune, ou flambe bâtarde. Ne sera guère, sans avoir à la bouche, de la canelle, ou du poivre, ou de la muscade quelque peu pour lui fortifier sa débilité.

Quant au remède du battement de cœur, que les médecins appellent passion cardiaque ou palpitation de cœur, il est nécessaire de recourir à eux afin que par leur ordonnance, le patient soit saigné et purgé à fonds, prenant la maladie dès le commencement. Les remèdes externes qu'on appliquera à cette maladie, si elle est accompagnée de fièvre, seront de boire,

tous les matins, du sirop de limon ou de grenade, du jus d'oseille, avec ceux de rose, de pourpier, et d'oseille. Un linge trempé en eaux de plantain, de rose et d'oseille, avec un peu de vinaigre, sera appliqué dessus la mamelle gauche.

Il est bon de faire sentir souvent au malade des choses aromatiques froides, comme roses, fleurs de violer, de nénuphar, aussi du vinaigre rosat. Si la palpitation du cœur est sans fièvre, seront employées, à savoir, les eaux impériale et céleste, de canelle, d'eau-de-vie, séparément données le matin à jeun; de l'eau de buglose, où aura bouilli le girofle, trois onces, chaque matin, de celle de mélisse six onces, avec deux onces de sucre infondu dedans. Le patient mangera l'électuaire de diamusch, au poids d'un écu, puis boira d'eau distillée de bon vin (eau-de-vie) et d'eau de buglose. Prendra de la confection d'hiacynthe, qui est fort singulière contre ce mal, aussi de la conserve d'œillets et de romarin. Il usera de l'épithème ainsi composé:

Prenez des eaux de buglose, mélisse et bourrache, de trois ensemble une livre. Bon vin rouge, demi-livre, poudre de canelle, de girofle et de muscade, deux drachmes de cha-

cune. Le tout mêlé ensemble, sera mis à chauffer dans une écuelle sur le réchaud, et une pièce d'écarlate dedans, ou un linge de lin, puis appliquée sur la mamelle gauche, sur laquelle on mettra un sachet de sandal, avec les susdites épices aromatiques et autres poudres cordiales.

Les senteurs aromatiques confortent le cœur; le malade en sentira souvent soit en parfums, eaux, poudres ou pommes qu'on composera au besoin de benjoin, de storax, labdanum, musc, ambre gris, civette, ou en autres précieuses matières dont sa chambre et ses habits seront parfumés.

Quant au syncope, dit aussi *évanouissement*, le prompt remède est nécessaire pour la malice et violence du mal, image de la mort; aussi est-il appellé par les philosophes mort momentanée. C'est pourquoi en telle extrémité on employe hâtivement, tout ce qu'on a en main pour y pouvoir servir; jusqu'à l'eau froide qu'on jette sur le visage du malade, y ajoutant de l'eau rose, si le loisir le permet. L'on lui lie douloureusement les doigts, les bras, les jambes, les frottant rudement; l'on lui tire les cheveux. On lui

donne à boire un peu de bon vin, très-salutaire remède, ou de l'eau-de-vie ou de l'impériale, ou de la céleste. L'on lui fait sentir du bon vinaigre. On lui frotte la poitrine avec de l'eau-de-vie un peu chaude, par lesquelles violences ou boissons, les forces restantes du corps dispersées, se rassemblent au cœur pour le secourir.

Tous ces remèdes sont indifféremment convenables aux hommes, non aux femmes, même si on est assuré que l'évanouissement procède de la matrice. Cela étant on ne leur jettera aucune eau sur le visage. On leur fera sentir des choses puantes, les leur mettant au nez ; comme assa-fétida, castor, plumes de perdrix brûlées, de vieilles savattes mises sur la braise. Et au contraire on les parfumera par le bas, avec de bonnes senteurs, de benjoin, storax, musc, ambre, civette et semblables.

Si la syncope arrivoit par grande révolution des esprits (ainsi qu'on voit souvent après une grande évacuation par flux de sang, ou de ventre, ou par sueur) il ne faut ni lier les bras, ni jetter de l'eau froide contre le visage ; mais il faut donner à boire au malade du bon vin et les eaux susdites ; le nourrir avec de bons

potages, consommés, coulis, restaurans, gelées, poulets, perdrix et semblables viandes délicates et substantielles.

Pour le mal d'estomac. La débilité de l'estomac procède souvent de flegme, qui lui descend de la tête comme rhume. Étant froid, il ne digère la viande, qu'avec une difficulté d'autant plus grande, que l'on erre au manger et au boire, soit en la qualité, soit en la quantité de la viande ou boisson. A quoi le premier remède et le plus assuré est, l'abstinence, par lequel moyen l'estomac a le loisir de se vider, digérant le manger à la longue.

Mais si la douleur presse, il faudra user de quelque vomitif, pour faire sortir de l'estomac tout ce qui le grève, et après boire un peu d'hypocras, et ensuite conforter l'estomac par la chaleur, accompagnée de bonne odeur, avec fleurs et poudres cordiales qu'on employera en sachets appliqués contre l'estomac, comme de camomille, marjolaine, rhue, alvine, girofle, canelle, muscade. Quelquefois le malade purgera l'estomac avec une pillule de *hiera* simple, la prenant peu avant le repas, ou avec trois (s'il sent grande sa réplétion), qu'il prendra de grand matin, trois ou quatre heures avant de manger. Il se nourrira de

viandes légères et de facile digestion, de bons potages et de chairs délicates. Il sera sobre dans ses repas, ne mangera aucun fruit cru, peu de cuit, boira peu de bon vin avec de l'eau, jamais du vin du fond du tonneau, aigre ou verd. Après le repas il prendra une pleine cuillère d'argent de la poudre suivante qui aidera à la digestion.

Deux drachmes de graine d'anis, autant de fenouil, de la semence de citrin, de canelle, réglisse raclée, d'avoir de chacun demi-drachme avec sucre rosat, en suffisante quantité, seront subtilement pulvérisés. Il se vêtira bien contre le froid, couvrira sa tête et aura les pieds modérément chauds et secs. Il portera contre l'estomac une pièce de drap de laine, teinte en écarlate, saupoudrée avec du girofle, de la canelle, autres poudres aromatiques, ou bien une peau de vautour, ou autre délicate fourrure, pour lui conserver la chaleur. Il arrive quelquefois telle débilité pour flegmes visqueuses contenues en l'orifice de l'estomac, engendrant des ventuosités aigres qui empêchent la digestion. Un remède salutaire contre ce mal est les pillules, quelques heures devant le repas, mais il convient de les composer de l'avis du médecin, pour les approprier à la

qualité de la réplétion. L'usage de l'anis et du fenouil après le repas est requis dans ces circonstances, comme aussi une rôtie de pain trempé en vin cuit ou en hypocras ou en malvoisie. Il est bon d'oindre l'estomac avec des huiles nardin et de mastich ; d'y mettre dessus par fois une rôtie de pain trempé en bon vin; puis couverte de poudre de girofle et de muscade, et de porter le plus qu'on pourra sur l'estomac un emplâtre fait avec une once de mastich, autant de labdanum et de menthe et d'alvine pulvérisée de chacune une drachme, et de térébentine ce qu'il en faut pour incorporer ces choses, puis les étendre sur une pièce de cuir.

Si la débilité de l'estomac vient de cause *chaude*, ce qu'on reconnoît quand le malade a peu d'appétit et soif, souvent mal de tête, fait des rots puans avec vomissement.

Pour cette débilité, accompagnée d'abondance de salive et de desir de vomir, il faudra prendre dix drachmes de *hiera picra*, avec une décoction de pois chiches, ou avec deux ou trois onces d'eau d'alvine, et à la fin du repas user de coriandre préparée ; éviter le boire après et le dormir sur le jour. Il sera bon aussi de prendre, une fois la semaine, un

mirabolan, pour lui conforter l'estomac. Mais si le patient a la bouche sèche, avec soif et vomissement, il prendra du sirop rosat, ou de l'acéteux, ou de celui de coing, avec eau d'endivie, ou de chicorée, ou bien avec de l'eau bouillie, refroidie, puis boira de l'hiera picra, comme dessus. L'estomac lui sera oint avec de l'huile rosat et de celui de coing, y appliquant dessus une emplâtre fait avec des roses rouges et sandaux et autres choses fraîches, cordiales, sans être chaudes, de peur d'augmenter la cause du mal.

Par trop grande réplétion d'humeur cholérique, ou flegmatiques, procède la maladie de l'estomac, dite *fastidiosité*, qui annonce le dédain et dégoût de toutes sortes de viande, le malade ne trouvant rien à son goût ni de bon à manger, ayant toujours soif, la bouche sèche et amère, par fois vomissant d'humeur jaune. Le médecin purgera la bile et fera saigner le malade, et appliquera tel remède convenable à la complexion du malade. Pour lui provoquer l'appétit, on lui donnera à boire le matin de la décoction d'absynthe pontic, ou du jus de menthe deux travers de doigt dans un verre. On aiguise l'appétit et on récrée l'estomac, avec des lupins adoucis dans

l'eau et pilés ensuite avec du vinaigre qu'on fait boire. Le même effet est produit par la gomme de cerisier prise avec du vin et de l'eau, par la décoction dans de l'eau avec de l'herbe dite *cicutaria*, ou le breuvage fait avec l'origan ou marjolaine bâtarde. Le célequartre, ou poivre d'inde mangé excite l'appétit, de même que le pépin du fruit de l'épine vinette confite au sucre, la graine de naveau confite dans la saumure avec du vinaigre, l'herbe de cerfeuil et laitue mâchée en salade avec huile et vinaigre. Si aucun de ces moyens ne réussit, on abandonnera l'appétit à toutes viandes indifféremment, pour manger de celle, quoique moins bonne pour lui, où sa fantaisie le portera, essayant par là d'ouvrir la porte de son appétit. Pour sa boisson ordinaire, il usera du jus de grenade pur, ou mêlé avec peu de vin. Les ventuosités mises hors de l'estomac par la bouche, avant le repas, proviennent de flegmes visqueux ou aqueux. Après avoir purgé ces superfluités par pillules cochées, par électuaires de diacartami et autres moyens que le médecin ordonnera, on oindra l'estomac du malade, avec de l'huile nardin, de mastich, de lys, d'absynthe, ou de l'un d'eux. Plus on lui appliquera dessus un sachet de marjolaine,

camomille et d'alvine, ou une emplâtre faite de *carotum galeni*, qu'ainsi l'on appelle chez les apothicaires; il le portera jour et nuit. Avant de se purger, pendant trois ou quatre matins, avant de manger il prendra deux cuillerées de sirop d'alvine ou de menthe, et après tous les matins une tablette de diacartami, ou de diagalanga, aussi l'une des pillules cochées susdites. Demi-heure avant le repas, si le patient sent son estomac pesant, les ventuosités d'après le repas, viennent du peu de chaleur de l'estomac, qui foible et débile, ne peut cuire le manger. Elles seront corrigées en prenant à jeun des dragées faites d'anis, de fenouil, commin et carvi, ou de leur poudre avec sucre. Il est bon aussi de prendre le matin, deux heures avant le repas, une tablette d'électuaire d'aromatique rosat, ou de dianisum, ou de diaciminum, puis boire une cuillerée de bon vin. On se trouve bien de boire chaque matin à jeun, deux onces de bon vin, dans lequel seront bouillies des graines de laurier, anis, carvi, en égales portions, avec un peu d'encens fin et du galengal avec du vin, ou de la poudre de commin.

L'onction faite avec l'huile nardin, de rhue, d'alvine et de laurier, est fort salutaire pour l'estomac

l'estomac, sur lequel on applique ensuite un sachet de camomille, rhue, alvine et marjolaine, pour le porter habituellement.

Le patient se gardera soigneusement de manger aucune herbe et fruit verd, châtaignes, pois, fèves, navets, ails, oignons, porreaux, ni autres choses venteuses ni grossières, soit viande, ou poisson. Il sera aussi sobre en son boire, avisé sur les vins, pour n'en boire que de bien qualifié, et de ne dormir sur le jour, s'il veut que le remède lui profite.

Pour guérir le *sanglot* ou *hoquet*, il faut tenir longuement son haleine, longuement dormir; se faire éternuer, cracher, travailler, endurer soif, jetter de l'eau froide contre le visage de celui qui en est travaillé, lorsqu'il ne s'y attend pas, lui faire peur, l'inciter à tristesse; car par tels populaires moyens la chaleur naturelle se répand au dedans et fortifie. Tel hoquet procède souvent de trop de réplétion, dont s'ensuit un importun mouvement de la vertu expulsive de l'estomac, qui cherche à se décharger de ce qui lui nuit. Il faut en ce cas, s'abstenir de manger et de boire, jusqu'à ce que la digestion soit faite; ou vomir comme a été dit, ensuite oindre l'estomac d'huile d'anis, de mastich, d'absynthe ou de

castor, et prendre avant le repas, trois ou quatre heures, de *hiera picra* dans de l'eau d'alvine. Mais si le sanglot procède de débilité d'estomac après une longue maladie, ou à cause du flux de sang, ou flux de ventre ou d'une forte évacuation (dans cette maladie, souvent mortelle) on nourrira le malade avec des restaurans, coulis de chapon, orge mondé, œufs frais molets et autres délicates nourritures. On le fera reposer et dormir, et on lui oindra l'estomac avec l'huile d'amande douce. C'est seconder la nature que de décharger l'estomac par un léger vomitif, l'importune réplétion se vidant avec peu de peine. Mais lorsque la vertu expulsive de l'estomac en veut faire vider la chose mauvaise, il se fait un mouvement violent qui tant travaille la personne, même celle qui a la poitrine petite et étroite, le cou long et maigre, ou qui a la vue débile. On facilitera le vomissement en faisant boire au malade du sirop acéteux avec de l'eau tiède, ou de l'eau tiède avec un peu d'huile d'olive; puis mettant les doigts dans la bouche jusqu'au gosier, ou y fourant une plume trempée dans de l'huile. On arrêtera au contraire le vomissement excessif, qui vient de débilité de l'estomac, causée par une complexion chaude,

en donnant à boire du sirop rosat, de coing ou de métilles, avec de l'eau bouillie refroidie ou avec de l'eau de pourpier, pour rafraîchir, et ôter la soif qui communément se fait sentir alors.

Avant le repas, il faut oindre l'estomac avec de l'onguent fait d'huile rosat et de coing, avec du jus de menthe et un peu de cire; ou faire emplâtre de menthe, de rose, de cèdre, avec huile rosat, le mettant sur l'estomac. Il est bon aussi d'appliquer au creux de l'estomac de l'étoupe, sur laquelle aura été mise cette composition.

Prenez poudre de mastich et d'encens, demi-once de chacune, un peu de farine d'orge, et incorporez le tout avec un coulis d'œuf. A l'issue des repas, le patient prendra un morceau de cotignac sans boire après. Si le vomissement procède de mauvaise complexion froide, on lui oindra l'estomac avec l'huile de mastich et nardin, ou avec onguent fait desdites huiles, avec un peu de mastich et de cire, soir et matin. On appliquera sur l'estomac un sachet composé d'alvine, de marjolaine et de menthe sèche, de chacune une poignée, de girofle, muscade, garingal, de chacun une drachme; ces choses pulvérisées, seront mises entre deux

linges avec du coton, puis le tout chaudement dessus l'estomac. Une rôtie de pain trempé dans le jus de menthe, puis saupoudrée de mastich, appliquée chaude sur l'estomac, y est salutaire; de même que l'emplâtre suivant.

Prenez deux poignées de menthe et une poignée de roses; faites-les bouillir dans du vin, puis deux onces de pain rôti qu'on trempera dans du vin, après incorporez avec poudre de mastich et lesdites menthe et roses; de tout cela ferez emplâtre, qu'appliquerez sur l'estomac du malade, lorsqu'il voudra manger. Pour conforter l'estomac, après avoir vomi, il est bon de donner au malade tous les matins une once de sirop d'alvine ou de menthe, ou bien une tablette d'armoniac rosat ou de diagalange. Ces poudres-ci y sont fort bonnes données deux heures avant de manger; savoir, de girofle, avec du jus de menthe, une cuillerée; de rhue séche avec un peu de vin, de girofle et de bois d'aloës, ensemble le poids d'un écu, avec du vin. Aussi de la menthe broyée et mêlée avec l'huile rosat, appliquée sur l'estomac, est fort propre à réconforter après le vomissement.

A toutes douleurs d'estomac indifféremment, quoique venant de diverses causes, sont salu-

taires les remèdes suivans. Ayez demi-septier, mesure de Paris, étant un peu moindre que la feuillette d'Avignon, d'eau rose, et la moitié moins d'eau-de-vie, un quarteron de sucre fin, et une once de canelle mise en poudre, avec le sucre mêlé ensemble, et les mettez tremper durant six heures dans les susdites eaux. Après le tout sera coulé à travers un linge propre, dont la liqueur en sortant donnée à boire au patient, le matin à jeun, plein d'une cuillerée d'argent, sera salutaire en cet endroit, et en outre lui servira contre le rhume.

Autre. Prenez camomille, melilot, alvine, mauves, avec ses racines, feuilles de laurier, pariétaire, pouliot, de chacune une poignée, graine de lin une livre, fenu-grec une demi-livre, semences d'anis et de fenouil, de chacune demi-once. Ces choses concassées bouilliront une heure dans eau de fontaine, lors y plongerez plusieurs éponges bien nettes, soudain les en retirerez, et après les avoir exprimées pour leur faire rendre l'excès du liquide, vous les appliquerez toutes chaudes sur la douleur, l'une après l'autre, les changeant à mesure qu'elles se refroidiront.

Après telles applications, l'estomac sera oint d'huile d'anet et de camomille. Plusieurs per-

sonnes, au lieu d'éponge, remplissent à demi une vessie de pourceau de la décoction susdite, et l'appliquent chaude sur le lieu dolent, où elle s'accommode s'applatissant contre l'estomac, parce qu'elle n'est pas entièrement pleine; on la rechange pour réchauffer la décoction, à mesure du refroidissement. La douleur d'estomac s'appaise par l'application d'une grande ventouse sur le nombril, y demeurant une bonne heure; aussi par de la mie de pain chaud sortant du four, trempée dans l'huile de camomille ou de celle d'aspic, après enveloppée avec un linge, appliquée sur la douleur. Et comme la chaleur soulage beaucoup le tourmenté de mal d'estomac, il est nécessaire d'y tenir continuellement choses chaudes maintenant long-tems leur chaleur, comme tuiles ou carreaux, tranchois de bois échauffés et enveloppés avec du linge, à quoi est propre une écuelle de bois, pleine de cendres chaudes, arrosées de bon vin et couvertes d'un linge. Donnez à boire au malade, une heure avant qu'il mange, un doigt de bon vin, dans lequel on aura fait fondre deux drachmes de diacimini, ou de dianisi, ou bien deux onces de malvoisie, avec l'un desdits électuaires. Une tablette de l'électuaire appellé

aromatique gariofile, prise tous les matins, profite beaucoup au malade; comme aussi, de boire, deux heures avant de manger, trois ou quatre onces de la décoction de menthe, avec anis, commin et fin encens, ou bien un peu de castor mêlé avec du bon vin.

Pour les maux du ventre. Les humeurs qui nourrissent tous les membres du corps, sont faites du manger et du boire, qui sont digérés par la chaleur naturelle du *foie*, à l'aide de celle du cœur. Mais quelquefois il est empêché de faire son office, par trop de chaleur, avec beaucoup de douleur, qui survient quand le sang et l'humeur cholérique surabondent, ou par diminution de sa chaleur naturelle, quand le flegme, qui est froid, domine. L'urine rouge et le poul hâtif du malade, dont la salive, la bouche et la langue sont plus douces que de coutume, marquent que la chaleur nuisible procède du sang; de la cholère, lorsqu'elle est claire et jaune plus qu'à l'ordinaire, le malade ayant grand soif, sentant grande ardeur en son corps, n'ayant aucun appétit. Si elle procède *d'humeur flegmatique*, l'urine est blanche et épaisse, sans teinture; alors le malade sent une pesanteur aux environs du foie, ayant la face, la bouche et les lèvres pâles.

Voilà les maladies reconnues; en voici les remèdes. La saignée faite au bras droit de la veine du foie, dite *basilique*, est fort propre à réprimer la chaleur venant du sang. Aussi de boire, le matin à jeun, des eaux d'endivie, de pourpier, d'oseille, de laitue, de houblon, et de manger en potage lesdites herbes; de tenir le ventre lâche par clystères, suppositoires ou autres moyens; même de vivre réglé, usant de viandes de facile digestion. La viande et le vin ne sont guères propres à ce mal là; par quoi seroit bon de s'en abstenir, usant de purée de pois, de lait d'amandes douces, d'orge mondé, de pommes cuites, de prunes de damas, buvant de la tisanne. Si on veut manger de la chair, elle sera bouillie avec oseille et pourpier, et tempérée avec de l'eau.

La chaleur de la *cholère* sera ainsi rafraîchie. Le malade prendra pendant quatre jours de suite, deux fois en chacun, savoir, le matin, trois ou quatre heures avant de manger, et le soir à son coucher, une once de sirop d'endivie, ou de celui de violier, avec de la tisanne, ou trois onces des eaux mêlées ensemble d'endivie, de chicorée et d'oseille. Après lesquels quatre jours, il boira au matin, quatre heures avant dîner, une médecine purgative de cho-

lère, composée de demi-once de casse, nouvellement mondée, d'une drachme de rhubarbe trempée une nuit dans de l'eau d'endivie, avec un peu de spica-nardi, et une once de sirop violat, le tout infusé dans trois onces de tisanne ou dans autant de mesgue de lait.

Au lieu de ladite médecine, il prendra un bol fait de demi-once de casse, et trois drachmes de l'électuaire de suc de roses; ou une drachme de rhubarbe, donnée à prendre au malade à quatre heures du matin; ou, si mieux il aime boire que manger, le bolus sera détrempé dans de l'eau d'endivie, et ainsi préparé, il le prendra.

Avec le remède, il ne faut ni dormir, ni sortir de la chambre de tout le jour. Toute autre purgation se fera, d'après l'ordonnance du médecin, suivant les circonstances. La purgation sera suivie pied à pied d'un extérieur rafraichissement du foie, y appliquant sur le foie au côté droit, dessous la dernière côte, un emplâtre fait de l'onguent de sandal, étendu sur un linge de la grandeur de quatre doigts, qui sera fomenté avec des linges trempés en eaux d'endivie, de plantain et de rose, y ajoutant un peu de vinaigre chauffé ensemble. En outre, le malade étant purgé, prendra tous

les matins, quatre heures devant manger, deux ou trois doigts d'un julep, fait de demi-livre d'eau de rose, un quarteron d'endivie, cinq onces de sucre; et s'il le veut plus rafraîchissant, on y ajoutera deux onces de vinaigre, ou le jus d'une grenade. De ce julep, on pourra faire la boisson ordinaire du malade, l'alongeant avec deux parties d'eau de fontaine; en outre il prendra tous les matins, un peu avant de manger, une tablette de l'électuaire des trois sandaux, et boira par dessus deux onces d'eau d'endivie.

Le malade qui a le foie refroidi par le *flegme*, boira, au point du jour, pendant trois ou quatre matins, du sirop appellé *oximel diurétique*, avec une décoction d'ache et de persil ou de fenouil; puis une médecine, pour purger le flegme, qu'on composera de demi-once de diaphenicum, détrempée en quatre onces de la décoction de racines d'ache, persil et fenouil, donnée tiède à boire, cinq ou six heures avant de manger, ou deux drachmes d'agaric trochisqué, avec de l'eau d'ache et de fenouil. On fait un autre laxatif pour ce mal là, avec demi-once de diacartami et trois onces d'eau de persil, d'ache, d'hyssope ou de fenouil. Le patient boira du bon

vin, et usera de gingembre, canelle, graine de paradis, anis, fenouil et d'herbes chaudes, en potages, comme sauge, hyssope, marjolaine et persil. Il ne mangera aucun fruit; on lui mettra sur le foie un emplâtre fait d'ache, d'alvine, de spica-nardi en poudre, et mêlées avec de l'huile d'anet.

Quand *l'opillation* du foie vient avec mal d'estomac, on la guérit par médecines laxatives; et lorsqu'elle est accompagnée de douleurs de dos et de reins, par choses apéritives, comme sirop de capilli-veneris et semblables; aussi par boire des décoctions de racines de persil, d'ache, de chicorée et d'asperges; ou des eaux desdites racines, distillées au bain marie; et lorsque l'urine est fort teinte, néanmoins claire, le patient usera de vin de grenade, de sirops d'oxisacre et de fumeterre, ou de celui d'endivie, avec la décoction de pois chiches, pour lui subtilier le sang gros, terrestre et mélancholique, engendré au foie. Le malade sera saigné de la veine du foie, et prendra, tous les matins, une tablette de l'électuaire des trois sandaux.

L'urine claire comme de l'eau, marque que l'opillation du foie procède d'abondance d'humeurs visqueuses, froides, flegmatiques, gênant

les veines du foie. En ce cas, on donnera à boire au malade, le matin, du sirop d'oximel squillitique, avec la décoction d'ache, d'oximel et de persil.

Souvent il survient aux femmes des opillations du foie, pour la rétention de leurs fleurs; par quoi convient de les saigner de la veine du pied, appellée *saphene*, qui est près de la cheville, au dedans du pied, et de leur faire prendre, la lune étant nouvelle, pendant sept ou huit matins, de l'opiat appellé *trifère-grande*, à chaque fois demi-once, puis boire trois onces des eaux d'armoise, d'hyssope et de fenouil, ou de la décoction desdites herbes, et des racines apéritives, qui sont persil, ache et asperges bouillies, en eau, avec un tiers de vin blanc.

La *rate* est le receptacle de la mélancholie, et en nettoye le sang, le rendant pur et net, comme pour bien nourrir tous les membres du corps, tenant la personne joyeuse. Mais quand, par trop de mélancholie, la rate s'engrossit plus qu'elle ne doit, il arrive qu'elle éprouve des opillations, qui empêchent la génération du bon sang, dont l'altération est cause que les membres souffrent et maigrissent.

La douleur du côté gauche, après le repas,

et la couleur de la face tendant à la noire, avec tristesse de la personne, marquent l'opillation de la rate, pour la guérison de laquelle, soit que le mal procède d'humeur chaude, ou de froide, il sera bon de saigner le malade de la veine de la rate, appellée salvatelle, qui est dans la main gauche, entre les doigts, dits médius et auriculaire. Si cette douleur est accompagnée de soif, de sécheresse de la langue et de dégoût, cela indique que l'opillation provient d'humeur chaude, c'est pourquoi il faut donner au malade, tous les matins à jeun, pendant quatre à cinq jours, du sirop d'endivie et de scolopendre, avec de l'eau d'endivie et de scolopendre. Après, une purgation faite avec demi-once de suc de roses, et trois onces de racines de caparis et de scolopendre, que le malade prendra cinq ou six heures avant le repas; ou bien avec demi-once de casse, et trois drachmes de diaséné, en eau de scolopendre. Après cette purgation, il faudra oindre la rate avec de l'huile rosat, ou de lin, ou appliquer un emplâtre desdites huiles, avec des racines de caparis et graine de lin; ou faite avec de la morelle, semence de pourpier et poudre de plantain, mêlés avec du vinaigre.

Si le malade a peu d'appétit, ne pouvant digérer, et lui venant de gros rots aigres de l'estomac à la bouche, cela signifie que son mal procède par humeur mélancholique froide. Dans ce cas, on lui donnera à boire des sirops de stecados et de scolopendre, ou bien d'oximel diurétique, avec l'eau de décoction de scolopendre, racines d'ache, persil, de tamaris et de menthe, ou seulement avec la décoction de la scolopendre et racines de caparis. Puis il faut purger cette humeur mélancholique, avec une once de diacatholicon et deux drachmes de diasénè, mêlées avec trois onces de la décoction susdite, ou avec de l'eau d'alvine et de scolopendre; et après, oindre le côté de la rate d'huiles de lys et d'anet, avec du beurre frais, moële de bœuf, graisse de poule ou de cane, mêlées ensemble; ou oindre le côté gauche avec de l'onguent dit dialthée.

Le malade boira du vin blanc, avec de la décoction de scolopendre, soir et matin, mangeant deux figues, avec poudre d'hyssope, poivre ou gingembre. Il trempera son vin avec eau ferrée, sans en boire d'aucune autre; usera de capres, avec huile et peu de vinaigre.

La *jaunisse* procède des maux du foie et de la rate; comme leurs maux sont divers, il y

a diversité de jaunisse ; savoir, la *jaunisse citrine* ou *jaune*, *jaunisse verte*, et *jaunisse noire*, celle-ci sortant de la rate, et les deux autres du foie.

Pour les *jaunisses jaunes et vertes*, on usera de ces remèdes.

Le malade boira au matin du sirop de violer, avec eau de morelle ; ou sirop d'endivie, avec eau de chicorée. Puis la cholère sera purgée, comme a été dit aux remèdes de foie, ou autrement, sera ordonné par le médecin. Après il prendra une tablette de l'électuaire des trois sandaux, chaque matin, deux heures avant de manger, buvant un peu d'eau d'endivie et de chicorée.

Il est bon de fomenter le foie comme dessus, et de laver les yeux du malade, avec du vinaigre, mêlé de lait de femme. Son breuvage ordinaire sera de la tisane faite avec de l'orge, reglisse et pruneaux, tant qu'il aura la fièvre ; et lorsqu'elle sera passée, il se remettra au vin, mais tempéré avec de l'eau. Si la fièvre laisse après elle la jaunisse, le malade usera souvent des eaux de fenouil et de morelle, avec du sirop d'oxisacre ; ou il boira, durant cinq matins, trois heures avant de manger, quatre onces d'eau de raphan ou raifort sau-

vage, ou quatre onces de décoction de marachouin, faite avec du vin blanc, ou autant de la décoction de pois chiches et racines d'asperges.

La poudre des vers de terre, dite lombrico, bien lavés, puis séchés, prise avec une pleine cuillerée de vin blanc, est aussi bonne contre la jaunisse; ainsi que de boire, pendant huit matins de suite, deux ou trois doigts en un verre, de la décoction de politric ou de capilli-veneris, ou de celle de velvote, ou de son eau distillée au bain marie, ou de l'eau de la reine des prés, qui, distillée dans du lait de vache et du vin blanc, par égale portion, gardée un mois, puis bue au matin, deux heures avant de manger, et autant le soir en entrant au lit, y est souveraine.

Quant à la *jaunisse noire*, outre l'usage des sirops, saignées et purgations ci-dessus, il convient d'appliquer plusieurs fois, soir et matin, une ventouse au côté gauche de la rate, sans incision. Après, il faut mettre un feutre, trempé en bon vinaigre chaud, y tenant tant que la chaleur durera, le réchauffant trois ou quatre fois. Puis la rate sera ointe quatre ou cinq jours de suite, avec onguent dit dialthée, et pendant autres quatre ou cinq jours, porter un emplâtre

emplâtre fait d'amoniac, dissout en vinaigre, étendu sur du cuir.

La *colique* est une maladie des boyaux, dont la douleur s'étend par-tout le ventre avec grande violence, et après douleurs fort difficiles à supporter, et qui exigent des prompts remèdes, pour le soulagement du patient.

Premièrement, il faut lui faire boire demi-verre d'eau de scabieuse avec de la thériaque; puis lui donner un clystère molificatif, fait de la décoction de mauves, violes, bettes, anis, fenu-grec, avec casse, miel et huile d'olive. Après mettre sur la partie dolente, entre deux linges, les herbes du clystère, chaudes ou fricassées. Puis appliquer sur le mal, la coëfe des boyaux d'un mouton fraîchement tué, ce qui est salutaire, ainsi qu'un sachet fait de mil, de son de froment et sel fricassé; ou une pleine écuelle de cendres chaudes, arrosées avec du bon vin rouge; (l'écuelle couverte d'un linge pour retenir les cendres) encore une motte de terre et fange endurcie, de celle qui se fait par le trépis des personnes, à l'entrée des maisons, l'ayant au préalable chauffée : on choisira dans ces applications, celle qui sera le plus convenable.

En outre, le malade prendra, avec du vin

blanc, de la poudre faite de cartilages de l'entre-d'eux des cerneaux de noix, gardés de la fin de l'été, ou de celle de noyaux de pêche, ou des huiles de noix ou de lin mêlés ou séparés, ou de l'eau de camomille, ou le jaune d'un œuf frais, avec de l'eau-de-vie, lequel œuf étant cuit mollet entier, déchargé de la glaire; après avoir ouvert la coque, elle sera remplie d'eau-de-vie, puis le tout chaudement avalé.

Si la douleur ne s'arrête pas par ces remèdes, le demi-bain sera employé. On le composera de la décoction des herbes sus-nommées, y faisant tremper le malade jusqu'aux hanches; et en sortant on lui oindra le nombril avec de l'onguent dit dialthée et du beurre frais. On lui tiendra le ventre lâche, par réitérés clystères, suppositoires ou autres moyens.

Quand la *colique*, ou *passion iliaque*, est causée de ventuosité, le mal est déambulatoire, ne s'arrêtant en un seul endroit, mais vague par le ventre, les boyaux menant bruit avec torture et grande douleur. Il conviendra alors de donner au malade un clystère ainsi composé:

Prenez mauves et bettes, de chacune une bonne poignée, anis et romarin, de chaque

une once ; faites une décoction, de laquelle prenez-en une chopine, et y détrempez une once de casse, demi-once de thériaque, et trois onces des huiles de rhue et de camomille, dont soit fait clystère, puis baillé tiède, longtems après le repas. Au lieu de ce clystère, on peut en donner un autre, fait d'une livre d'huile de graine de lin, qui est chose très-singulière, pour ôter toute douleur de ventre; ou bien un autre clystère, fait de vin de malvoisie et huile de camomille, ou huile d'anet; ou encore un autre, qui est très-salutaire, fait d'huile de noix et de bon vin, par égale portion, ou seulement d'huile de noix. L'huile de chénevis appaise la douleur de la colique venteuse, en oignant la partie souffrante. Il est bon aussi de fomenter avec des éponges, draps ou feutres trempés dans du vin, dans lequel on aura longuement bouilli de la rhue, camomille, marjolaine, anis et commin, appliquant la fomentation, tant chaude qu'on pourra. Il sera bon de faire boire au malade, quatre fois le jour, du vin où soient bouillies les semences de rhue, carvi et commin, de chacun un doigt, dans un verre. L'eau distillée ou la décoction de camomille, bue à jeun, est propre à la guérison de la colique venteuse ; aussi la pou-

dre d'un vieux gland, dans du vin blanc. Il faut porter sur le mal l'emplâtre ainsi fait.

Prenez deux poignées de rhue, séchez-les, et réduisez en poudre, plus demi-once de myrrhe, et autant de commin pulvérisé; quatre jaunes d'œufs, avec du miel, faites-en deux emplâtres sur du cuir ou du linge, dont l'un servira pour le jour, et l'autre pour la nuit.

La *douleur des reins*, qui provient de pierre ou de gravelle, est appellée *passion néphrétique :* elle est semblable à la colique, en ce que le mal de cœur, le vomissement, la douleur, la constipation de ventre et ventuosités, ont lieu dans l'une et l'autre maladie. Elles diffèrent en ceci, que la colique commence de la partie basse du côté droit, allant jusqu'à la partie haute du côté gauche du ventre, déclinant plus devant que derrière; et que la néphrétique, au contraire, commence du haut, descendant en bas peu à peu, déclinant derrière. La douleur de celle-ci est plus forte avant de manger qu'après; et dans la première, au contraire, plus forte qu'avant, arrivant presque toujours subitement; et celle de la néphrétique, petit à petit, précédée de douleur au dos, avec difficulté d'uriner. Cette différence se reconnoît encore, entre ces

deux maux, que la colique rend les urines teintes et colorées; et la néphrétique, au commencement, fait l'urine claire et blanche comme de l'eau, puis s'épaissit, laissant du sablon rouge au fond du vase.

Pour la guérison de ce mal-ci, il convient d'user de choses apéritives, rompant le calcul, pour facilement uriner; mais préalablement il faut lâcher le ventre, en donnant au malade une once de casse avant de manger; et si le ventre est constipé, on usera de ce clystère.

Prenez racine de guimauve, deux onces, herbe de mauve, guimauve, violes, bettes, fleurs de camomille et mélilot, de chaque une poignée, semence d'oignon et d'anis, de chacune demi-once. Faites décoction, de laquelle on prendra demi-livre, et on y détrempera une once de casse, une once de gros sucre, deux onces d'huile violat, une once d'huile de lys, et faites un clystère. A sa place, vous pourrez donner du lait de vache, avec deux jaunes d'œufs, en clystère. Il faut observer que, dans ces sortes de maladies, il faut donner grande quantité de clystères.

Le clystère sera réitéré avant que la douleur ne s'appaise, et après son opération, on plongera le malade jusqu'au nombril dans un demi-

bain, auquel auront été mises ces matières-ci. Enfermez dans un sac de toile claire, mauve, guimauve, berle, bette, pariétaire, violiers de mars, semence de lin, fenu-grec, et fleurs de camomille avec melilot. Au sortir du bain, le patient prendra une cuillerée de capilli-veneris et de raifort sauvage, avec trois onces de la décoction de réglisse, et mettra sur la douleur un cataplasme fait des herbes et fleurs étant au susdit sachet, ayant servi au bain, avec huile d'amandes douces. Par deux ou trois matins, il prendra cinq ou six onces de brouet de pois chiches, bouilli avec réglisse, ou de l'eau de pariétaire ou de cresson, ou de sel des racines apéritives.

Les remèdes suivans sont aussi fort bons contre le calcul des reins et de la vessie, purgeant la gravelle, rompant la pierre, spécialement l'huile de crystal, bue en petite quantité avec du vin blanc, ou avec la décoction de pois chiches, ce qui est souverain pour ce mal là. Petites pillules de térébenthine de Venise, lavée dix ou douze fois en eau claire, prise avec du vin blanc, ou sirop de capilli-veneris, de fois à autre, et trois ou quatre à chacune. L'eau que le bouleau distille au printems étant coupé en sève. Le fruit de l'églan-

tier, non encore mûr, déchargé de ses pépins, confit au sucre en mode de cotignac, pris à jeun. Cette composition, prenez une livre de pois chiches, quatre onces de réglisse, autant d'eau, trois ou quatre racines de persil; ôtez le cœur, mettez le tout bouillir dans un pot de terre vernissée, dans trois pintes d'eau et de bon vin blanc, jusqu'à diminution de moitié. Puis, faut passer la décoction par un linge, de laquelle le malade boira, dix ou douze matins de suite, une cuillerée chaque, et de trois en trois, ajouterez de la cervelle de pie, dissoute dans cette décoction. La colique graveleuse s'appaise soudain en buvant tiède la décoction faite de camomille bouillie en égale portion d'eau et de vin blanc.

Comme les maux susdits et *la difficulté d'uriner*, procèdent de mêmes causes, aussi les remèdes leur sont communs; mais particulièrement pour cette maladie-ci, il faut employer les suivans.

Boire au matin de l'eau de gramen ou chiendent, dans laquelle on fera dissoudre du fruit de coquerelles, ressemblant à la petite crise, de la décoction de la racine de rave, faie avec du vin blanc; de celle d'asperges, ou d'net, ou de cabaret, ou de branche-ursine; ou boire du

vin d'absynthe, ou de l'eau distillée au bain marie, de l'herbe de crispinete, nommée en latin, *poligonum*. Appliquez sur le petit ventre cataplasme fait avec des berles, ou cresson d'eau, frit dans l'huile d'olives, chaudement employé; manger en potage des racines de persil, le cœur ôté; user de vin blanc pour la boisson ordinaire.

Pour *l'ardeur d'urine*, il faut prendre un bol composé d'une drachme d'os de sèche en poudre et une once de casse. Puis faire un cataplasme avec de la casse et du vinaigre, et l'appliquer sur les reins. Boire souvent de la décoction des quatre semences froides; quelquefois du mesgue de lait de chèvre.

Celui qui a ardeur d'urine ne se couchera jamais à la renverse, ni sur un lit ou couette de plume, ni ne se chauffera les reins, ni ne portera aucune ceinture.

Avis général pour ceux qui sont tourmentés de coliques graveleuses, pierre et douleurs de reins. La guérison de ces maux, comme aussi de presque tous les autres, dépend, en grande partie, du régime de vie.

Le *flux de ventre* se distingue de trois manières; dont la première et la plus dangereuse, est la lienterie, qui est lorsque, par grande

indigestion, les viandes sont précipitées en bas, presque comme elles ont été prises, sans puanteur, diarrhée, c'est quand il y a simple flux d'humeur aqueuse et pituiteuse.

Dyssenterie, quand avec les excrémens, il y a du sang mêlé, ou que le malade le rend tout pur. C'est ainsi que les médecins divisent et appellent ces maux.

Quant au premier, comme cette maladie n'arrive rarement que de quelque étrange accident, ou qu'à ceux qui meurent de vieillesse, et que d'ailleurs elle est périlleuse, le médecin sera appellé pour sa guérison; et en attendant, la mère de famille aura plutôt des remèdes qui confortent la nature, que d'autres, tels que ceux-ci. On donnera au malade du sirop d'absynthe, alvine, ou fort, avec du miel rosat, par quatre ou cinq matins, de chacun une cuillerée, ou avec des eaux de bétoine, de fenouil et d'alvine. Le malade se provoquera à vomir, (n'en ayant pas la disposition) en prenant demi-once de hiere simple, avec deux onces d'eau d'absynthe, une drachme de diaphenicum. Puis fortifiera son estomac avec de l'huile nardin, de mastich, d'aspic, de menthe, d'alvine, ou par un emplâtre carrol de Galien, étendu sur une peau appliquée sur l'estomac;

ou il portera dessus un sachet fait d'alvine, menthe et marjolaine sèche; le matin prendra une pastille d'aromatique rosat, ou un peu d'écorce de citron confite au sucre ; et avant chaque repas, il prendra un peu de cotignac.

Pour le second, il faut observer que ce n'est pas toujours une maladie que la diarrhée, ou flux humoral, ou bénéfice de ventre, salutaire à la personne, quand il n'est point accompagné de fièvre qui ne dure guère, et qu'il n'y a pas à craindre de dyssenterie. Pour cet effet, le flux étant sans fièvre, on ne s'empressera pas de l'arrêter de trois ou quatre jours ; au contraire, on le laissera couler durant ce terme là, pour vider du corps les humeurs malignes et surabondantes. Au bout de quelque tems, ou le malade ayant fièvre, ou craignant que le flux se convertisse en dyssenterie, en étant menacé par quelque goutte de sang, on usera de clystères astringens, composés avec menthe, sauge, marjolaine, bourache, et décoction faite de ces herbes, on en prendra une livre, et on y mettra du suc de bourse de pasteur, du bol d'armenie, d'huile de laurier, et de tout on fera un clystère. Des seuls sucs des herbes astringentes, sont les clystères bons à ce mal ; comme de bourse de pasteur, morelle, parié-

taire; mercuriale, y ajoutant du jus de coing. Il faut observer que lorsqu'il est question de resserrer le ventre, il ne faut point user de sucre et de sirop, parce qu'ils sont faits communément avec le sucre, ou il faudroit que la qualité du sucre fût bien corrigée. On observera aussi que tel clystère demande à être pris en petite quantité, la grande étant plus nuisible que profitable.

Pour le troisième, dès que le commencement de la dyssenterie paroît, il faut donner un clystère lénitif; car (comme en la diarrhée) il n'est pas bon de réprimer l'humeur de ce flux-ci dès les premiers jours, mais seulement d'en adoucir les douleurs, ce qu'on fait par clystère de seul lait, dans lequel on éteindra de l'acier trois ou quatre fois, ou mis dedans deux ou trois jaunes d'œufs. Il faut donner au malade trois ou quatre de ces clystères, si besoin est; ensuite il faut le purger en cette sorte.

Prenez une drachme de rhubarbe, infusez-la dans une décoction commune; savoir, de bourrache, chicorée, endive, buglose, fleurs de romarin et bourrache. L'expression étant faite, mêlez deux scrupules de rhubarbe torréfiée et pulvérisée, et le malade prendra cette

médecine. Le lendemain ou le jour même, si le sang coule en grande quantité, il faut faire ouvrir la veine basilique du bras droit, et en faire tirer dix onces de sang, si la personne est robuste; si elle est foible, il faut en tirer moins. Un clystère d'huile d'olive, de l'eau rose, par égale portion, est aussi fort salutaire à ce mal. Des cataplasmes réfrigératifs seront mis sur le foie du patient. On les fera ainsi : prenez de l'onguent de petum ou nicotiane, et le faites frire dans la poële avec du beurre frais, ou de l'onguent populeum, ou faire une décoction d'herbes réfrigératives ou semences froides, et en appliquer le marc sur le foie; et dans cette décoction plonger des éponges qu'on mettra sur le foie lorsque le marc sera froid. Si pour cela le mal ne cesse, il faut encore purger le malade comme dessus, et réitérer la saignée, mais ce sera de l'autre bras. Il prendra, tous les matins, une tablette de l'électuaire composé avec demi-drachme de poudre de galagange, un scrupule de corail rouge, autant de mastich, demi-drachme trochisques de terre séellée, trois drachmes d'écorce de citron confit, autant de cotignac, quatre onces de sucre dissout dans de l'eau de menthe. Il boira de jour à autre, dans du vin rouge, de la graine d'agri-

moine bien pulvérisée, ou de la décoction de son herbe, faite avec du vin rouge. Il appliquera contre l'estomac de la poudre de crapaud, dont nous avons parlé plus haut, mise dans un sachet, étant très-propre à ce mal, attirant à l'estomac le sang qui se vide par le bas. On oindra son ventre et estomac avec l'huile d'absynthe, menthe, nardin et mastich. Il prendra, le matin, de la graine en poudre de saphia, dite aussi *thalietrum*, une drachme, ou avec un œuf, ou du bouillon, ou du vin. Sera donné au malade, avant tout autre manger, un peu de cotignac, puis des potages liés et épais, comme pain graté, dans lequel aura été mis un peu d'eau rose, quelquefois du riz, avec des épices; aussi des pieds de mouton, de la tête de veau, petits poulets et fort jeunes pigeonneaux. Quant au boire, ce sera du vin rouge ou couvert, tempéré avec de l'eau ferrée; la nourriture convenable fortifiant beaucoup les remèdes.

La *lenteur de l'hydropisie* donne beaucoup de loisir de recourir au médecin, pour se délivrer de cette maladie. Mais ce sera inutilement, si, abusant du délai, on lui laisse faire des progrès, se rendant alors désespérée et incurable, quand elle a gagné le ventre et le

cœur. Afin donc que les remèdes profitent, il est nécessaire de les employer à tems, pour couper court au mal, prévenant, par diligence, l'impossibilité de la guérison. Il faut d'abord se résoudre, afin que les remèdes soient employés convenablement.

L'hydropisie est une enflure causée par l'humidité, qui commence à se manifester aux pieds, et de là montant aux jambes, puis aux cuisses, au ventre, finalement au cœur. On la connoît, en pressant la partie dolente avec le doigt. S'il reste un trou à l'endroit pressé, c'est vraie hydropisie ; si la peau se relève, ne l'est pas. Le tems convient d'en venir au remède, par l'avis de l'expérimenté médecin, qui purgera son malade par purgation tendant à purger les eaux. La graine d'hyeble est fort propre à cette purgation ; on en prendra le poids d'une drachme pour une personne délicate, ou d'une et demie pour une robuste ; puis l'ayant mise en poudre, elle sera bue au matin, avec deux doigts de vin blanc, ou, à son défaut, avec du clairet. L'herbe et la racine de l'hyeble, mangée cuite en potage, comme choux, sont bonnes aux hydropiques, attirant l'eau du corps par le bas. Leur décoction dans de l'eau, bue au matin, fait de même, celle de sureau et de

cabaret; le jus de la racine glaicul, bu dans du vin blanc, aussi. L'anis broyé, pris en vin blanc, ôte l'altération aux hydropiques et les soulage merveilleusement; le fréquent usage de la conserve d'alvine, fait avec deux fois autant de sucre. On obtient un grand succès d'un cataplasme avec de la fiente chaude de vache, appliquée sur les parties humides et enflées; et il est aussi assuré, ou plus, par un bon et convenable régime, par le moyen duquel, et la bénédiction de Dieu, le malade ne viendra à l'extrémité de l'hydropisie. Ce sera en le nourrissant de viandes desséchantes, du pain sec et biscuit, de chair fort rôtie. Le malade s'abstiendra de tout potage et fruit, ne boira que le moins qu'il pourra, jamais hors l'heure. Il veillera beaucoup, ne dormira après le repas, pendant le jour, ne s'abandonnera au repos; se promènera beaucoup, se lèvera de bon matin, même l'été, pour se promener pendant la fraîcheur de la matinée, cet exercice lui étant fort salutaire.

Pour enflure et douleur de ventre, autre que des maladies ci-dessus, celles-ci venant de diverses causes, on employera les remèdes suivans. Le malade boira, durant neuf matins, trois cuillerées chacun de la décoction de

menthe, d'absynthe, de bon robin, une poignée de chacune, faite en eau dans un pot vernissé, et gardé dans une phiole ; ou de celle d'absynthe, de camomille, racines, herbes et fleurs, de moutardes sauvages; desquelles décoctions, ou de quelques-unes d'elles, le malade se servira selon qu'il lui plaira; comme aussi de celle d'anet et d'asperges, faite dans du vin.

La racine de genêt, appellé aussi *geranium*, aiguille de berger, mise en poudre, bue le poids d'une drachme, avec du vin blanc, deux fois le jour, matin et soir, est bonne à ce mal; cette fomentation guérit l'enflure et les tranchées du ventre, lorsqu'on l'a fait bouillir ensemble avec de l'eau et du vin blanc, par égales portions, avec fenouil, ache, espargoute, pendant une bonne heure; après que de leur décoction vous aurez échauffé la partie dolente, vous appliquerez dessus les herbes chaudes, pour les retirer refroidies, pour les y remettre étant réchauffées.

Quant aux *hémorrhoïdes*, elles sont internes ou externes : celles-ci sont ou sourdes non fluentes, ou ouvertes et coulantes.

Les internes et sourdes sont les moins supportables,

tables, à cause des douleurs étranges qu'elles occasionnent.

Les coulantes, moins fâcheuses, plus faciles à endurer, même à raison de ce qu'elles sont utiles en quelque chose, préservant la personne mélancholique de plusieurs maladies, quand elles fluent naturellement et réglément; mais lorsque le flux se désordonne, le bien s'en convertit en mal.

Contre les hémorrhoïdes internes et sourdes, on appliquera un cataplasme fait de lierre terrestre, bouilli dans du vin blanc, après en avoir reçu la vapeur, par le moyen d'une chaise percée. Le parfum fait de raclure d'ivoire y est fort bon, appaisant la douleur du mal. Celui procédant de la vapeur de la décoction d'une tête de veau, bouillie jusqu'à la séparation des ossemens, en se bassinant le fondement de cette décoction. L'oignon pilé avec beurre frais, en s'en frottant le fondement, appaise la douleur des hémorrhoïdes; la petite éclaire aussi. On éprouve un pareil soulagement d'un cataplasme de mie de pain blanc trempé dans du lait de vache, en y ajoutant deux jaunes d'œufs, un peu de safran, et de l'onguent *populeum*, pour les faire tirer. Il

est bon de se servir de jus de *jarrum*, autrement pied de veau, mêlé avec de l'huile.

On peut y appliquer des porreaux cuits dans de l'huile ; un emplâtre fait de figues de Marseille, avec de l'aloès cicotrin, en poudre, ou du populeum ; liniment fait de beurre frais, huile de semence de lin, huile rosat, lavé avec de l'eau de violier, et un peu de cire.

Mais, préférablement à tout autre remède, on employe pour les hémorrhoïdes, soit internes, soit externes, un cataplasme fait de bouillon blanc, dit en latin *verbascum*, et de *trifolium hémorrhoïdale* ; ces herbes pilées ensemble, y mêlant du beurre frais. Et s'il arrive que tel moyen ne profite, pour la durée des hémorrhoïdes qui ne fluent pas, il conviendra de les ramollir dans un demi-bain, composé d'herbes et autres matières à ce propres, par l'avis du médecin ; lequel ordonnera de l'application des sang-sues, ou de percer les hémorrhoïdes ; de manière que le chirurgien n'y mette la main que très à propos.

Si elles fluent par trop, pour en arrêter le sang qui coule désordonnément, il faut employer en fomentation, les fleurs de bouillon blanc, ou la feuille hannebanne, avec jaune

d'œuf ; ou un cataplasme fait avec du blanc d'œuf et bolarmène ; ou avec rasure de plomb, ou du papier brûlé ; ou coquilles d'huître, réduites en poudre subtile, incorporée en beurre frais. On arrêtera aussi le flux excessif des hémorrhoïdes, avec une drachme de corail rouge, en la prenant par la bouche, avec un peu d'eau de plantain, ou autant d'écume de fer, bue dans du vin rouge. La décoction d'arrête-bœuf, faite dans du vin et de l'eau, y sert beaucoup et très-efficacement ; la poudre d'un petit oiseau ayant longue queue, suivant le bord des petites rivières, appellé en latin *mergus*, et en Languedoc, *engane-pastré*, bue avec du vin rouge. La poudre se fait, en desséchant l'oiseau, après l'avoir bien plumé et éventré, dans un pot neuf de terre vernissée, et le pot mis au four, pour y demeurer autant qu'une fournée de pain, d'où sorti, et l'oiseau tiré du pot, il sera pulvérisé. La poudre de crapaud, appliquée à l'estomac, produit le même effet dans un sachet.

Pour remettre le boyau avalé, mal très-douloureux et très-incommode, appellé la *hargne*, le moyen est de se parfumer le bas, étant assis sur une chaise percée, à la fumée de mastich, de térébenthine et de noyaux de

mirabolans, ou de semence et fleur de bouillon blanc et fleur de camomille, avec du mastich; on fera une décoction de deux poignées d'écorce de grenade, une poignée de roses rouges, autant de sommités de ronces, deux poignées de feuilles d'olivier sauvage, avec un peu d'alun. Il faut humer par le bas la vapeur bien chaude, et s'en fomenter le boyau, lequel étant sorti, sera empoudré avec la poudre de poix navale. Après l'avoir remis dedans, il faut presser contre le fondement un ais, ou bien un bâton de noyer, oint d'huile d'olive, ou de graisse de mouton ou de chèvre.

Cela fait, il est nécessaire de se tenir au lit couché sur le ventre quelques heures, pour donner au boyau le tems et le moyen de se remettre en son lieu. On mettra sur le fondement un emplâtre de quinte-feuille, avec miel et sel; ou on y appliquera des feuilles de cyprès, pour arrêter la descente du boyau; ou un cataplasme fait de farine de fèves, avec du vin blanc; ou un linge en plusieurs doubles, comme compresse trempée dans la liqueur qui sort du petit fruit des ormes. Le patient boira en vin rouge, une poudre faite de limaçons rouges, brûlés au four, enfermés dans un pot de terre; ou de l'eau desdits limaçons, distillée

au bain marie; ou de la décoction de la graine d'aurone; ou de celle de l'herbe de queue de cheval; ou de celle de pain de coucou, dite en latin *trifolium autosum*, et en manger l'herbe en potage ou salade.

Pour provoquer les *menstrues* des femmes, ces remèdes conviennent. Boire le matin à jeun, au poids d'une drachme, de l'ambre jaune, subtilement pulvérisée, avec deux doigts de vin blanc. Prendre durant trois matins, une écuelle chacun, de la décoction d'un pigeonneau, farci de persil, de fenouil, d'asperges, de daucus, bouilli dans un grand pot jusqu'à la consomption des trois quarts; réduit le tout à une écuelle, après avoir pressé le pigeon entre deux tranchoirs exprimant sa liqueur. Il est nécessaire que la femme fasse long exercice, toutefois doux et modéré, sans violence, le repos étant contraire à ce mal.

Les choses suivantes provoquent aussi le mois des femmes. La poudre de la racine de dictame blanc, au poids d'un écu, bue avec la décoction de l'herbe du même dictame. La poudre des trochisques de myrte, au poids d'une drachme, bue deux heures avant le repas, avec eau d'armoise, ou avec la décoction de genièvre ou de sabine. La poudre de

marrubium, prise dans du vin blanc ; deux drachmes de bourras, deux scrupules de canelle, deux grains de safran, mis en subtile poudre, bue en cinq onces d'eau de matricaire. La décoction faite avec de l'eau de genièvre, de cabaret, de lierre, deux drachmes de chacune, prise au matin, quatre onces. La décoction, en vin blanc vieux, de valériane, flambée, cabaret, pouliot, garance, souchet, dictame, aurone, écorce de la racine de mûrier, sabine, ortie, chardon béni, trèfle, niele, trempées en douze onces de vin blanc, l'espace de vingt-quatre heures. Les poudres bien sassées de bétoine, canelle, squenente, miel, cabaret, souchet, et des racines de glayeul, une drachme de chacune de ces choses ; puis coulez le vin, sans remuer les poudres qui sont au fond. Partagez le vin en six, de même la poudre restant au fond du vase, pour six prises, au matin ou au soir.

Les bains sont fort salutaires pour cette indisposition. Ils seront composés d'armoise, camomille, sabine, mélilot, herbe à chat, laurier, origan, pouliot, romarin, calament, mis dans des sachets, et bouillis dans de l'eau de rivière. Lorsque la femme sera dans le bain, elle boira, avec trois doigts de vin blanc, du

jus d'éringe ou de trifère-grande. Et en sortant, elle se fera frotter les reins, lombes, cuisses et jambes, en descendant, avec un sachet rempli d'armoise. Ces remèdes sont familiers et efficacieux, pour provoquer les mois des femmes, supprimés ou diminués, dont la cause, comme la plus commune et fréquente, procède des obstructions des veines, tant du foie que de la matrice. Mais ces suppressions ou diminutions, venant d'autre cause, comme de trop grande ou trop petite réplétion, de trop de chaleur, ou de froidure, de trop de travail, ou de repos, ou de la qualité du sang épais et visqueux, ne coulant qu'à difficulté, ou de la disposition particulière de la matrice, ou bien de quelque autre maladie, il sera nécessaire de recourir au médecin, qui pourvoira à ce mal, par purgations, saignées, bains, étuves, ventouses, persaires, et autres remèdes que prudemment il employera, selon le sujet et les circonstances de la complexion, du tems et autres, qu'il verra à l'œil.

Avec ces soins, la femme arrêtera le cours excessif de ses *fleurs*, ne fluant qu'autant qu'il appartient, afin qu'ayant ses mois réglés, elle se maintienne en bon état.

L'immodération du flux des menstrues pro-

vient de plusieurs causes, dont les principaux remèdes, de quelque cause que le mal vienne, sont la saignée, les ventouses et la purgation, qui seront employées avec jugement. Le flux menstrual se modérera en prenant, tous les matins, une drachme de trochisques d'assibre blanc; plus buvant deux onces d'eau de plantain, ou de sang-de-dragon, bolarmène, ambre blanc et corail rouge, une drachme de tout cela, avec eau de plantain.

Prenez deux onces de conserve de vieilles roses, deux drachmes de semence de plantain, bolarmène, de chacun une drachme et demie, ambre blanc et corail rouge, de chacun une drachme, avec sirop de myrtilles, en soit fait opiat; de laquelle la malade prendra, soir et matin, deux heures avant le repas, chacun gros comme une châtaigne. Les clystères sont fort convenables à ce mal là, étant préparés avec jus de plantain ou décoction de chardon à bonnetier, écorce de grenade, noix de cyprès, fleurs de grenade, sommités de myrte, dans lesquels on dissoudra bolarmène, sang-de-dragon, mucilage de gomme dragacanth ou d'arabie. Les linimens appliqués sur les reins, lombes et aines, avec l'onguent *comitissæ*, ou d'autres onguens que l'on pourra composer

de bolarmène, sang-de-dragon, gomme d'arabie, dragacanth, semences de roses rouges, incorporées avec huile rosat et de myrte, avec le mucilage de la graine d'epsilium, extraite dans du jus de bouillon blanc, ou jus d'ortie morte.

Les cataplasmes sur les lieux mêmes, et sur le petit ventre, faits de suie de chaudron ou de plâtre brûlé, incorporés avec huile de myrtille ou blanc d'œufs, et sur les mamelles, éclaire pistée, ou linges trempés en fort vinaigre : cette fomentation est de grande efficace dans ce cas. Prenez racine de bistorte, trois onces d'écorces de frêne et d'églantier, de chacun une once et demie, lisimachie, bourse de pasteur, plantain, buglose, prunelle, consolida *minor et major*, de chacune deux poignées, roses fines sèches, une poignée et demie, fleurs de centaurées et de mauves, de chacune une poignée, goubelet (coque) de gland et noix de cyprès, de chacun deux onces. Faites bouillir tout en suffisante quantité d'eau de pluie, avec un tiers de gros vin rouge, jusqu'à la réduction de moitié ; puis tremperez des feûtres dedans la décoction, et les appliquerez chaudement sur le nombril, deux fois, soir et matin. Ensuite à chaque

fomentation, mettrez ce cataplasme-ci au-dessous du nombril. Le marc des choses susdites sera pilé, auquel ajouterez deux onces de farine de fèves, une once de graisse d'ours, deux onces d'huile de lentisque, et le tout mêlé ensemble, dans un sachet, sera employé chaudement, comme dit est.

Les parfums composés des poudres d'ongle de mule, mastich, encens, galbanum, gomme arabic, dragacanth, ou de la décoction de myrte, balaustres, baye de myrte, alun de roche, barbe-de-bouc, queue de cheval, gobelets de gland, écorce de châtaignes, roses d'outremer, roses de provins, feuilles de cormier, de néflier, de plantain, et d'en recevoir la fumée par un entonnoir. On arrête aussi le sang des menstrues, en portant un colier de corail rouge, coraline, jaspe et pierres hépatiques.

La plupart des remèdes pour la dyssenterie, peuvent servir à restreindre ce flux-ci, comme presque semblable régime de vie, est commun en l'un ou l'autre maladie. On observera en outre que la malade fasse sa résidence, en air tempéré de chaud et de froid; qu'elle ne travaille pas beaucoup, au contraire, se repose, dorme longuement; qu'elle se fasse frotter les

bras et les épaules, lier étroitement les bras, depuis les aisselles jusqu'aux coudes ; fasse appliquer des ventouses au-dessous des mamelles, au dos ou sous les aisselles ; qu'elle évite toutes passions d'esprit, comme colère, crainte, tristesse ; qu'elle mange peu et souvent, se tienne le ventre lâche ; car le ventre constipé rend les matières dures, qui ne peuvent sortir qu'avec effort et compression des parties voisines du siège, et émotion du sang.

Il est nécessaire d'apporter un prompt remède à la *suffocation de la matrice*, parce que la violence du mal étrangle la femme, lui ôtant la respiration, la parole et la voix, ce qui est causé par la matrice se mouvant avec les parties supérieures.

Pour délivrer la femme de si grande peine, on lui frottera les jambes, tirant contre bas ; on les liera fortement, même douloureusement, et on lui appliquera des ventouses en dedans des cuisses ; on lui frottera l'estomac en bas, depuis la fossette jusqu'au nombril ; on lui donnera à boire du mithridate, dissous dans de l'eau d'alvine, ou des grains de pivoine, pulvérisée avec du vin ; on lui fera sentir des choses puantes, pour faire descendre la matrice en bas, et pour l'attirer en tel endroit,

des odorantes y seront mises, la matrice aimant les bonnes senteurs, et haïssant les mauvaises.

Au nez donc de la patiente seront mis, plumes de perdrix, d'assa fœtida, de galbanum, de savates, de draps de laine brûlés et semblables drogueries; et en bas, du musc, de la civette, de l'ambre gris, des roses, de la marjolaine, du thym, de la lavande et autres précieuses senteurs. Prévoyant tels accidens, la femme s'accoutumera à boire, une fois la semaine, au soir allant au lit, trois cuillerées de vin blanc, dans lequel aura bouilli, un couple d'heures, de la racine de couleuvrée.

Par contraires remèdes, sera pourvû à la chûte de la matrice, la contraignant de remonter en son lieu, par senteurs bonnes ou mauvaises, les employant convenablement. C'est à savoir, au nez, les odeurs précieuses, et au bas, les puantes; car par les raisons dites, la matrice tendra où celles-là l'attirent, et se reculera d'où celles-ci la chassent. On fera de même pour les ligatures; car, pour faire prendre la montée à la matrice, le lier des bras y est presque requis; mais lier serré, étroit et douloureux, comme dessus, et frotter les bras tendant en haut.

Des ventouses seront appliquées sous les

mamelles, et des cataplasmes sur le ventre, faits avec de l'ail pilé en peu d'eau, ou des orties récentes broyées, ou des guimauves cuites avec graisse de caille et huile d'olive.

Aussi servent à remettre la matrice en son lieu, les cendres de la coquille d'œufs, de laquelle un poussin est sorti, broyées et mêlées avec de la poix, appliquées sur le ventre. Le vomissement de même est requis en ce cas, dont la violence attire la matrice en haut; pour laquelle cause on provoquera la malade à vomir : après quoi on lui donnera à boire poudre de corne de cerf, ou feuilles sèches de laurier, avec vin vermeil, gros et âpre.

Or, parce que de la matrice procèdent plusieurs et diverses maladies des femmes, le vulgaire pense n'y avoir partie du corps qu'elle n'afflige étant débauchée, et que la matrice se mêle à toutes les maladies des femmes, plusieurs et divers remèdes sont nécessaires à guérir tels maux qui dépendent du docte médecin; ce sera lui qui en ordonnera, selon les circonstances des complexions des maladies et de tems.

Des moyens de changer la stérilité des femmes, en fécondité, pour la conservation du genre humain, sous la bénédiction de Dieu.

Comme la plus commune cause de la stérilité des femmes procède de *froidure*, ce sera là où viseront les remèdes suivans, laissant aussi la recherche des autres causes de stérilité et des hommes et des femmes (qui sont en très-grand nombre) au docte médecin, pour ordonner des remèdes et des régimes de vie, et des exercices nécessaires à la guérison de tels maux.

Après que la femme aura été universellement purgée, elle se fera fomenter et parfumer avec la décoction de rubie majeure, armoise, sabine et absynthe, par égales portions, coloquinte, une drachme; le tout bouilli ensemble en eau jusqu'à la consomption de la tierce partie, y ayant dissous un peu de myrrhe. Deux jours après elle prendra deux drachmes de l'électuaire suivant.

Ayez une once de trifère-grande, noix de muscade, en poudre, de l'électuaire aromatique rosat, de chacun une drachme, et du sucre, à suffisance: cette poudre est ici fort propre. Prenez testicules de verrat ou de pourceau non châtré; desséchez-les à l'ombre

et réduisez-les en poudre, rasure d'ivoire, graine de sésélie, matrice de lièvre et sa présure, de chaque demi-once; pulvérisez tout cela, et le mêlez ensemble.

Que la femme, quatre jours après être bien purgée de ses purgations naturelles, use soir et matin de cette poudre, avec bouillon de pois chiches; ou de vin blanc, craignant le vomissement; ajoutez telle quantité de réglisse ou de sucre, que rendiez douce la poudre. Après l'avoir employée, usez ensuite du remède suivant.

Prenez ambre jaune, storax, calaminte, de chacun une once; myrrhe, mastich, encens, clous de girofle, bois d'aloès, canelle fine, noix muscade et noix de cyprès, de chacun demi-once; pulvérisez ensemble et mêlez avec oximel diurétique et eau rose. Divisez cette pâte en quatre parties; de la première, faites-en comme une pomme de senteur; de la seconde, des pillules, pour en prendre trois chaque matin; de la tierce, formez-en un suppositoire; la première servira en pessaire, après avoir frotté le lieu avec de l'huile nardin ou de baume; la quatrième sera dissoute en eau bien chaude, pour en envoyer la vapeur jusques dans la matrice, avec un entonnoir.

La femme prendra, soir et matin, avec bon vin, une tablette composée de poudres d'armoise, de la racine de bistorte et noix muscade, incorporés avec sucre dissous en eau de mélisse. Elle se servira aussi avec efficacité du bain préparé avec la décoction de violier, mauves, guimauves, roses, pariétaire, mantastre, feuilles de genièvre, laurier, myrte, pouliot, marjolaine, camomille, sabine, herbe à chat, pimprenelle, menthe, basilic, romarin, millepertuis, valériane et autres herbes odoriférantes, toutes enfermées dans des sachets. A l'entrée et à la sortie du bain, elle prendra une tablette de diamargariton, buvant après un peu de bon vin. Au sortir du bain, entrera dans son lit, pour s'y reposer et suer.

Le breuvage suivant est de tant grande vertu, qu'il fait concevoir toute femme, encore qu'elle soit grasse, cholérique et de long-tems stérile. Prenez germes de colevrée, fleurs de mélilot, feuilles d'armoise, pimprenelle, chamedris, chamepilhis, scolopendre, millefeuille, chevrefeuille, violiers, orpin, sabine, igremoine, toutes vertes, de chacune une poignée; cent grains de poivre, demi-once de cumin, clous de girofle, canelle fine, spique, galangue, noix muscade, gingembre, angélique,

de

de chacun deux drachmes. Pilez toutes ces choses, et les faites tremper en fort bon vin blanc, l'espace de deux jours; au troisième, cuisez-les jusqu'à la consomption de la tierce partie du vin; puis coulez le vin, en jettant les herbes au loin. Mêlez-y autant de bon miel épuré, qu'il sera requis pour en faire un sirop, duquel la femme prendra une cuillerée soir et matin, avec autant de vin détrempé en eau de mélisse.

La femme ayant conçu sera soigneuse de la conservation de son fruit, en se nourrissant de bonnes viandes, se gardant du froid, dormant, veillant et s'exerçant modérément; se gardant de colère, de toute autre violente passion d'esprit; prévenant par tel bon régime, sans artifice, les difficultés de l'enfantement; à quoi seront ajoutés ces petits moyens, pour rendre la chose plus facile.

La femme préparera des poudres et des tablettes cordiales, pour en user de fois à autre, selon la disposition, deux heures avant le repas, même à l'approche de l'enfantement. Aussi, à même fin, des vins d'hypocras et eau clairette, pour trouver ces matières prêtes au besoin. Ces poudres et tablettes se composeront de perles, de deux coraux, blanc et rouge, de

fragmens de pierres précieuses, subtilement pulvérisés, de conserve de roses, de buglose, de bourrache, d'écorce de citron, avec suffisance de sucre.

L'hypocras sera préparé à ce service particulier ; c'est en ajoutant au commun hypocras, poudres d'écorce de casse, des noyaux de dattes, des racines de souchet, des fleurs de racines de sarrasine. On façonnera ainsi l'eau clairette. Mettez tremper dans une chopine d'eau-de-vie la plus fine, pendant trois jours, trois onces de canelle choisie, puis passez l'eau par un linge ; faites-y fondre une livre de sucre fin, ajoutez la tierce partie d'eau de rose ; finalement, serrez-la dans une bouteille de verre bien close.

La femme usera de noix confites et de myrabolans ; oindra l'estomac avec des huiles nardin, moscelin, d'absynthe, de mastich, de menthe, de noix muscade. S'il arrivoit que l'enfant descendît trop bas, elle soutiendra son ventre avec une peau d'oraigne ou de chèvre, bien corroyée, qu'elle accommodera à la forme du ventre, l'attachant avec des lacets, pour, avec aisance, la porter continuellement.

On prépare la peau de cette manière. Étant sortie des mains du corroyeur, elle trempera

longuement dans un mélange fait avec des œufs, de la farine de fèves, graisse de serpent et huile rosat; puis bien lavée en eau rose ou de damas, ou autre odorante. Il faudra la laisser sécher à l'ombre, après la tremper dans des huiles; savoir, d'amandes douces, de millepertuis, de myrtilles, de chacune une once et demie (ces huiles ayant été auparavant lavées en eau rose), et ce, durant trois ou quatre jours, passés lesquels, la peau retirée de là, on la maniera et pétrira curieusement, pour l'enduire de telles liqueurs. On l'employera, après l'avoir séchée à l'ombre; mais ce ne sera qu'après que le ventre de la femme aura été frotté avec du beurre frais, fondu trois ou quatre fois, et lavé en eau rose; ou avec ces onguens-ci, dont elle aura fait provision.

Prenez moële de cerf, de bœuf, de mouton, crepines de chevreau, graisses de chapon et de canard, graisse de mouton, prise à l'entour des testicules, graisse de truie châtrée, graisse de bléreau, de chacune une once. Otez avec soin leurs membranes; hachez menu les graisses, faites-les fondre à petit feu dans une cassette d'étain ou de cuivre étamée; quand le tout sera fondu, agitez-le long-tems, et lavez-le en eau rose et de damas, jusqu'à ce qu'il

devienne blanc ; ajoutez-y trois ou quatre grains de musc, et gardez cette composition dans un vaisseau de verre curieusement bouché.

Autre. Prenez graisses de canard et de chat, de chacun deux onces; graisses de cheval, de chien et de truie châtrée, de chacun une once; moële de pied de bélier, préparée de la façon que dessus, un quarteron ; sain de bouc et beurre frais, de chacun une once et demie, cire blanche, deux onces; faites le tout fondre sur feu lent, puis mêlez bien ensemble, et les lavez plusieurs fois en eau rose ou de lys, ou de quelque odorante ; finalement, serrez cette composition comme dessus.

Aussi servira beaucoup à retenir l'enfant, pour ne pas descendre en bas, d'appliquer un grand écusson sur l'estomac, fait de deux tafetas, entre lesquels il y aura du coton, saupoudré de poudres de pierres d'aigle, d'aimant, de racines de bistorte, tourmentille, ambre jaune, safran, civette, feuilles d'absynthe, marjolaine, menthe, lierre terrestre, desséchées subtilement et pulvérisées.

La femme qui a accoutumé d'aller devant terme, doit se garder soigneusement, évitant toutes occasions d'accouchement précipité ; à quoi les remèdes susdits lui serviront beaucoup,

les suivans aussi, et de plus, *à la préserver d'avortement*, pour la faire heureusement enfanter. Savoir, l'usage fréquent des conserves de fleurs d'orange, de sauge, de confitures de coing et de myrabolans, de dates et de grenades récentes, des œufs d'écrévisses et de tortues. Soudain qu'il se présente quelque soupçon d'avortement, par la douleur et pesanteur des reins, lombes et petit ventre, il faut appliquer sur le nombril un pain chaud, récemment tiré du four, coupé par le milieu, trempé premièrement en vin de malvoisie, ou quelque autre généreux ; puis saupoudré de poudre de clous de girofle et noix muscades, et là le lier et bander étroitement : par ce moyen la douleur s'appaisera incontinent.

On appliquera sur les reins et lombes cet emplâtre. Prenez mastich, deux onces, labdanum, trois drachmes, racines de bistorte, sang-de-dragon, bolarmène, corne de chèvre brûlée, demi-drachme de chacun, terre séellée, une drachme, encens, storax, gomme arabique, une drachme et demie de chacun, sandal blanc et rouge, corail rouge, de chacun deux scrupules, cire lavée en eau rose et térébenthine, deux onces. Tout cela sera pilé dans un mortier, avec un pilon chaud, jusqu'à

ce que la composition soit épaissie ; on l'étendra alors sur du cuir, et l'emplâtre dessus les reins et lombes. Il faudra lever l'emplâtre tous les jours, et laver les reins et lombes avec de l'eau rose et vin blanc, en égale portion, puis y remettre l'emplâtre.

Ce petit moyen-ci est de grande efficace pour garder les femmes de s'affoler, aidant à porter leur fruit à bon terme. C'est que la femme prenne tous les matins, à la bouche, un grain de sel de la grandeur d'un pois, l'y tenant jusqu'à être fondu, ou un peu de mastich, ou un couple de cerises sèches. Ces choses-là font vider par la bouche abondance d'eau, telle évacuation étant bonne en ce cas.

Il ne faut pas oublier les remèdes naturels, qui, par vertu occulte, empêchent l'avortement ; tels que sont la pierre de jaspe verd, le gui de chêne avec l'écorce, l'ongle d'ours, la pierre qu'on trouve au cœur, ou au boyau, ou à la matrice de la biche, pendue au col. La pierre sardoine, liée sur la partie supérieure du ventre ; les pierres topazes et émeraudes, enchassées en anneau ; la pierre d'aimant, pendue sous l'aisselle gauche ; mais avec plus d'efficace, celle d'aigle, portée en même lieu ; à la charge toutefois d'ôter de là les deux pierres

approchant l'enfantement, pour les remuer en la cuisse gauche, où elles serviront d'autant à tirer l'enfant hors le ventre de la mère, comme elles ont fait à l'y retenir, étant au côté.

Mais aussitôt que la femme sera délivrée, sans tarder, lesdites pierres seront ôtées de là, de peur d'attirer en bas la matrice par une naturelle propriété, que le vulgaire donne à telles pierres, sans en dire le pourquoi. On attribue une semblable vertu, et par semblables raisons, à la dépouille du serpent, aidant à enfanter la femme, qui en a le ventre environné pendant son travail, et à la peau d'une bête que les Polonais appellent *élain*, dont on fait des ceintures pour enceindre les femmes étant au travail d'enfant.

L'heure de l'enfantement venue, et étant avec difficulté, la femme sera secourue par ces remèdes, qui lui causeront prompte délivrance. Il sera donné un breuvage fait avec de la canelle fine, deux scrupules, écorce de casse subtile, trochisques de myrte, de chacun un scrupule, racine d'aristolochie ronde, demi-scrupule, subtilement pulvérisée, confection d'alkermés, demi-drachme, sirop d'armoise, une once, ou d'armoise, de matricaire et de rubéa major, de chacun une once et demie; ou de la décoction

d'armoise, rhue, dictame et pouliot; ou du jus de persil, tiré avec un peu de vinaigre ou du vin blanc. L'hypocras, duquel est parlé ci-devant, est fort bon pour fortifier la femme en son travail. Ainsi sont les eaux clairette, impériale, céleste, de vie. Donnez-lui demi-drachme de confection d'alkermés, avec du vin ou eau d'armoise; ou rasure d'ivoire, de corne de cerf ou de corail, ou de l'entre-deux qui est au noyau de la noix verte, ou poudre de la fiente d'épervier, subtilement pulvérisée. Prenez huile de lys et d'amandes douces, de chacune deux onces et demie, graisse d'eau de géline et de cane, de chacune une once, onguent résolutif et d'athea, de chacune une once; mêlez le tout ensemble, et oignez le petit ventre et la partie naturelle de la patiente. Il sera bon de faire éternuer la patiente, pour lui éveiller les forces; à quoi doucement on traitera, par le moyen de la poudre blanche d'ellébore, d'euphorbe et de pyrette, de chacun une drachme, subtilement pilée, qu'on lui soufflera dans le nez avec un tuyau de plume.

Pour obvier aux *tranchées* tourmentant la femme qui a enfanté de nouveau, l'huile d'amandes douces prise soudain y sert de beau-

coup, par là prévenant le mal, lequel venu est guéri par les eaux clairette et celle qui est distillée de fleurs de pêcher. Une omelette faite de cinq ou six jaunes d'œufs, avec une once graine de cumin, concassé, cuit avec huile d'anet et jasmin, appliquée sur le ventre, est fort propre contre les tranchées. Aussi un cataplasme mis audit lieu, fait de fiente de vache et de millet, fricassée en huile de noix, ou de poudre de fleurs de camomille et semence de lin et de cumin, farine de fèves, beurre frais, huile de rhue et d'anet. Cette poudre fait de même, prise avec du vin blanc; savoir, de racine de grande consoude desséchée, noyau de pêche, noix muscade et carabe; le tout subtilement pulvérisé, y ajoutant un peu d'ambre gris.

La trop grande abondance de lait tourmente souvent les nouvelles accouchées, dont les mamelles, surremplies, s'enflent douloureusement et restent difformes, par trop de grosseur. A cette incommodité sera pourvu, ôtant la cause, qui est de lait.

Ces moyens le font évader; savoir: appliquez sur les mamelles cataplasme fait de berle, cresson, feuilles de buis, lierre terrestre, pervenche, sauge, chou rouge, ciguë, bouillie

en huile et vinaigre ; ou de grande chélidoine, rhue, menthe, alvine, fenouil, cuits en oxicrat ; ou bien appliquez sur les mamelles des feuilles de courge verte et récente ; ou les emplâtres avec du son cuit en huile de camomille. On obtient le même effet d'une mie de pain, cuite en eau de sauge, avec un peu de camphre, mise sur les mamelles en forme de cataplasme, et les ventouses posées au plat des cuisses et des aînes, au-dessous du nombril, attirant le lait en bas.

Tous ces moyens tendent là, que de faire tarir le lait des mamelles des femmes, chose recherchée de celle qui ne veut être nourrice. Mais la mère qui desire entretenir son lait, pour aider sa nourrice pour alaiter son enfant, par telle peine la tenant en sujétion, et tout d'une main se délivrer de son lait superflu et importun, des douleurs de mamelles qui la tourmentent, employera des remèdes modérés servant à ces choses ; et aussi à se conserver la beauté de ses mamelles. Les remèdes sont les suivans.

Premièrement, il convient d'ôter l'inflammation des mamelles pour en chasser la douleur ; ce qu'on fera en les frottant avec huile faite de l'infusion de la graine de balzamine,

ou d'huile de pavot, ou de mandragore, ou de jusquiame. Le lendemain vous appliquerez sur les mamelles une bouillie faite de farine de fèves et de vinaigre, frottant l'entour des mamelles et des aisselles, d'un liniment composé de bolarmène, une once, éponge de bédégliun, racine de bistorte, de chacun demi-once, avec huile rosat et de myrtille et vinaigre : ce cataplasme est fort propre en ce cas.

Prenez menthe sèche, deux poignées, absynthe, une poignée; faites-les cuire longuement, puis passez-les par le tamis, y ajoutant farine de fèves, d'osobert, de lupin, de chacune une once, faisant cataplasme avec huile de lys. Il sera bon d'appliquer sur la papille, une racine de grande éclaire, cuite et écrasée. Si le sang est caillé, on le dissoudra par ce cataplasme. Prenez quatre onces d'ache, deux onces d'oximel simple, deux onces farine de chiches rouges, autant de celle de lupin, dont composerez le cataplasme. Si le sang ne se peut dissoudre par ce cataplasme, et que les glandules des mamelles s'endurcissent ou menacent même de suppuration, usez de ce cataplasme.

Prenez racine de guimauves et de lys, de chacune quatre onces, vingt figues; faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles s'amollissent; ajoutez-

y graisse de porc, non salé, ou beurre frais, pour quantité suffisante pour cataplasme.

Au contraire des précédens discours, ceux-ci sont propres à *faire abonder en lait les nourrices*, pour la nécessité de la nourriture des enfans. A cela parviendra la nourrice, par le fréquent usage du bouillon, dans lequel on aura cuit du grain d'orge avec un peu de semence de fenouil ; aussi par boire quelquefois de la décoction d'asperges avec du froment, ou de celle de l'herbe de fenouil, ou de son jus, ou de celui d'ache, ou de bette exprimée. Après avoir écrasé ces herbes au mortier, elle boira en vin ou bouillon de la poudre de la racine desséchée de chardon notre-dame, avec poivre et fenouil, ou de la poudre des ongles de pied de vache, brûlée, ou mangera des choux bouillis en eau, y ajoutant un peu de poivre, ou de la racine de raiponse ainsi appareillée. La mère de famille qui desirera en entendre davantage de ces choses, *lira le livre des remèdes secrets pour les maladies des femmes*, où elle trouvera matière de contentement.

Comme en la plupart des maladies des femmes la matrice se mêle, ainsi en presque toutes celles des enfans *les vers* se présentent pour

leur faire la guerre, comme leurs plus grands ennemis, dont ce sera la chose appropriée à son droit lieu, si en tous les remèdes indifféremment préparés pour délivrer les enfans des maladies qui les travaillent, et ajouter quelques médicamens contraires à la vermine.

Premièrement, il faut accoutumer les enfans, dès leur premier âge, à prendre des médecines, afin de rendre facile la cure de leurs maladies, se laissant traiter selon les nécessités. Il ne faut pas attendre à combattre les vers, jusqu'à ce qu'ils soient émus ; au contraire, les prévenant, donner à vos enfans, à toutes les lunes nouvelles (qui est le tems que les vers s'émeuvent naturellement), quelque petite chose contre la vermine. A ce service est très-propre le *semen contia*, donné avec une figue grasse, ou avec du miel, ou avec des pommes cuites, ou autre matière douce à laquelle les vers s'attachant, se trouvent pris par leurs contraires, dont ils sont contraints de sortir du corps.

Aussi le suc d'orange, la poudre de son écorce, sont bonnes contre les vers, donnant de l'un ou de l'autre, séparément, avec de l'huile d'olive, une cuillère d'argent.

Le sirop de limon fait mourir les vers;

aussi les tablettes au sucre, faites de la poudre de corne de cerf, de l'endroit le plus tendre, qui est celui des cornes de la bête, croissant toujours comme branches d'arbre. La poudre de menthe, bue en vin, la graine de coriandre, avec jus de grenade. Mais avec plus d'efficace, la rhubarbe donnée en subtile poudre avec eau de scabieuse, même aux plus petits enfans, un scrupule, avec du lait ou avec trois gouttes de miel rosat. Des gros vers, sortis du ventre des enfans, se fait une excellente poudre, pour chasser les vers de même espèce.

On dessèche tel gros ver sur une pèle chaude; puis réduisez en poudre, qu'on donne à boire aux enfans avec du vin, du potage ou du lait, s'ils sont fort petits. Les applications extérieures servent de beaucoup contre les vers, pour les tuer ou les chasser; tels sont l'herbe de lupin pilé, et mise sur le ventre; celle d'absynthe, concassée, et frite, appliquée sur l'estomac et sur la suture coronale. L'ail pilé, dont on fait cataplasme avec l'huile de cade, que le vulgaire paysan français appelle *tal;* la seule senteur de cette huile, dont les tempes, le gosier, l'estomac, sont oints; aussi huile petrole, l'urine de sanglier, trouvée dans la vessie de la bête lorsqu'on l'éventre, ainsi

employée. Porter au col de l'ail enfilé comme une chaîne, arrêtent les vers de nuire, pour sa forte senteur pénétrant jusqu'à eux, leur étant fort contraire. Le sirop de chicorée avec rhubarbe, est bon contre la vermine, et aussi à toute autre maladie des enfans ; c'est pourquoi donnez-en à vos enfans toutes les fois que les vers les fatiguent.

Les enfans sont fort sujets au devoiement de l'estomac ; il leur cause vomissement même dès leur première jeunesse ; pour l'arrêter, il convient de leur faire porter sur l'estomac un emplâtre de mastich.

La façon de l'emplâtre est telle : il faut faire fondre un peu de cire vierge, l'étendre sur le cuir, et au milieu faire une foiete, dans laquelle vous mettrez du mastich fondu et chaud. Le vomissement est arrêté, mettant un œuf en coque cru contre le gosier de l'enfant, lorsque le vomir le presse ; la froideur de l'œuf, comme aussi de toute autre matière froide et lisse, accommodable à la partie, ont ce succès.

Voilà des remèdes à certaines particulières maladies. En voici pour les *fièvres affligeant généralement les personnes*. L'eau distillée de glauleron, herbe appellée en Languedoc *lampourdes et rapoules*, bue au matin, la quantité

de quatre onces, est fort bonne contre toutes sortes de fièvres. Aussi la graine de hyeble, dite en Languedoc *angué*, pulvérisée, bue au poids d'une drachme avec vin blanc ; le jus de bétoine et de plantain, mêlés ensemble, le vin d'absynthe, y sont profitables. Pour la fièvre continue, le malade s'abstiendra de manger durant vingt-quatre heures, à compter du commencement de la maladie, ainsi que de l'usage du vin, pour autant de tems que la fièvre le tiendra, buvant cependant de la tisane ; ou de l'eau de fontaine bouillie avec du gramen (chiendent), ou de la battue avec du pain bis ; laquelle boisson on ne lui épargnera pour lui abattre la chaleur de la fièvre. Sera donné à boire au malade quatre onces d'eau de bout de chêne, ou autant de celle de chardon béni, ou de scabieuse, ou de l'eau dans laquelle aura trempé, durant huit ou dix heures, la semence de l'herbe aux puces, avec un peu de sucre, ou deux doigts, dans un verre, du jus de la petite oseille, donné durant la grande ardeur de la fièvre.

Pour abattre la fièvre, et aussi pour la chasser, servent les applications extérieures, telles que celles-ci. Liez aux pouls des deux bras, le jus tiré des orties grièches, mêlé avec de l'onguent

guent populeum. Un oignon, mis sur chaque poignet en dedans du bras, l'ayant au préalable creusé au milieu, puis rempli le vide de mithridate. Cataplasme fait avec de la suie de cheminée, des œufs frais, jaune et blanc, vinaigre, sel, battus ensemble, attachés avec des linges sur le pouls des bras. Appliquez au cœur et sur l'épine du dos, des cœurs de grenouilles de rivière; mettez sous les plantes des pieds et sur la région du foie, des poissons appellés tanches. Pour corriger l'altération venant de la grande soif, que le patient endure pendant la fièvre, on lui lavera la langue avec vinaigre et eau rose; puis on lui donnera quelques cerises ou agréotes confites, ou des cornouilles confites au sucre, très-propres à ce mal. Après, on lui fera tenir à la bouche quelque pièce d'or ou d'argent, ou de crystal, ou la pierre triangulaire qu'on trouve dans la tête de la carpe, ou des feuilles d'oseille : car ces choses, remuant dans la bouche avec la langue, donnent au malade du soulagement. Ces remèdes s'employeront en attendant le médecin, qu'on aura demandé pour l'importance de la maladie; laquelle il traitera par saignées, clystères, potions et autres moyens qu'il verra être

propres, selon la complexion du malade et disposition de la saison.

La fièvre quotidienne sera combattue par boire tous les jours, avant l'accès, du jus de bétoine et de plantain, mêlés ensemble ; ou de la décoction, deux ou trois doigts dans un verre, chaque matin, faite avec des pois chiches, écorce moyenne de sureau, feuilles de bétoine, de scolopendre, des racines d'ache, de persil, de rave et d'asperge, ou d'autres décoctions de quinte-feuille, dont l'herbe bouillie et chaude sera appliquée en cataplasme sur les poignets du fébricitant.

Pour la tierce ; à quelque chose malheur est bon. Ce proverbe se trouve vérifié en la fièvre tierce, de laquelle les trois et quatre premiers accès sont salutaires, servant, au printems, à repurger le corps des humeurs superflues ; pour laquelle cause quelques personnes se procurent cette fièvre en telle saison, la tenant pour médecine purgative. Mais, passé les quatre ou cinq premiers accès, elle est préjudiciable, et toujours, en l'automne, très-dangereuse, pour la crainte d'être convertie en quarte, par les prochaines froidures.

L'on fera perdre la fièvre tierce par ces re-

mèdes. Prenez de l'écorce d'un jeune noyer, de celle qui joint au bois ; après l'avoir écrasée au mortier, trempez-la dans du vin blanc, l'espace de huit ou dix heures ; puis coulez ce vin à travers un linge blanc, et donnez-en au fébricitant à boire un plein verre de moyenne grandeur, lorsque l'accès le saisira. Ce breuvage le fera vomir, et par ce moyen expulser et vider en hors la malice de la fièvre ; mais c'est avec violence, pour laquelle cause n'est-il donné qu'à des personnes robustes. De même malaxerez et tremperez, dans vin blanc, des racines de plantain et de parelle, et du vin en sera donné au fébricitant pendant son accès. Les jus de plantain, de pourpier, de pimprenelle, de grenade, bus séparément, sont bons contre cette fièvre. Aussi y est bon de frotter les tempes et le front du malade, peu devant l'accès, avec un liniment composé de vers de terre, cuits avec graisse d'oie. De mettre au poignet, tempe, plante des pieds, de l'onguent populeum, une once, avec deux drachmes de toile d'araignée, mêlés ensemble ; ou un cataplasme fait d'ortie grièche, de rhue, de sarge, une poignée de chacune ; autant de suie de cheminée, avec sel ; le tout pilé et incorporé vinaigre.

Ainsi que dans les précédentes fièvres, en celle-ci le malade s'abstiendra de vin ; ou s'il ne s'en peut passer, ce sera fort peu qu'on lui en donnera à boire ; en grande abondance d'eau cuite, et pour toute fièvre, indifféremment, il est nécessaire de tenir le ventre lâche du patient.

Quant à la *fièvre quarte*, elle est plus longue que dangereuse, arrivant peu souvent que le malade meure de telle maladie. Plusieurs remèdes sont employés à sa guérison, mais peu réussissent. Ceux-ci se trouvent assurés par les réitérées expériences ; savoir ; la graine de hyeble, le poids d'une drachme, pour gens délicats, et d'une et demie pour les robustes, pour enfans, demi-drachme suffit. La graine sera mise en poudre subtile, puis trempée, durant une heure, en deux doigts de bon vin blanc, ou, à son défaut, de clairette : ainsi on la donnera à boire au fébricitant, lorsque l'accès le saisira.

Autre. Une noix muscade sera desséchée sur la pèle chaude, puis mise en poudre ; de laquelle sera donné au fébricitant, tous les jours au matin, bien qu'il ne soit jour d'accès, demi-drachme avec du vin blanc.

Autre. Faites cataplasme, le long de l'épine

du dos, avec de la thériaque, ou frotter le dos depuis la nuque du col jusqu'aux fesses, avec de l'eau-de-vie, au moment que l'accès vient, et continuer le frotter tant longuement que le malade le pourra souffrir.

Autre. Appliquez sous la plante des pieds, des pigeons fendus du long du ventre, tout vifs et ouverts, et là attachés. Au contraire des autres fièvres, celle-ci est froide, pour laquelle cause le fébricitant de la quarte boira du vin avec peu ou point d'eau, afin de l'échauffer; et pour la même cause, il prendra tous les matins un œuf frais, cuit molet, avec cinq ou six grains de poudre.

En toute fièvre terminée, ceci est à observer que de se garder de manger le jour que l'accès doit venir, jusqu'à ce qu'il soit passé, même le précédent jour, manger fort sobrement, afin que la fièvre, trouvant le corps vide par faute de nourriture, n'y fasse plus de séjour.

Entre toutes les maladies, desquelles Dieu châtie les péchés des hommes, *la peste est la plus redoutable,* par la violence de son venin, tuant en peu de tems ceux qui l'attrapent, et ce, avec tant de contagion, que les médecins même n'approchent des pestiférés qu'avec grand danger de leur vie, dont il arrive que

les remèdes sont employés rarement, ou du tout; et à tel défaut, plusieurs personnes périssent en cet abîme : car, moyennant prompt secours et la bénédiction de Dieu, la plupart en réchapent.

Or, si dans ces communes maladies, il est requis à chacun de chercher les moyens de s'en délivrer, encore plus, en tems de peste, se doit-on étudier de ne tomber en si dangereux mal; ou y étant, d'en sortir. Telle sollicitude appartient à toutes sortes de personnes, pour la commune affection que chacun a de conserver sa vie; mais spécialement ce sont les habitans des champs qui ont plus d'intérêt de s'instruire sur cette matière, à cause que leur solitude les prive des gens qui peuvent leur porter du secours, dont les villes sont pourvues.

On a premièrement deux choses à faire en tel tems calamiteux; savoir, à se préserver de mal, et à le guérir étant venu.

Le plus assuré moyen de se préserver de la peste, est de ne communiquer aucunement avec les pestiférés; au contraire, habiter en lieu sain, d'air plus froid et sec que chaud et humide; et se souvenant du commandement de nos ancêtres; *cito, longe, tarde,* délogera-t-on du lieu infect, pour se retirer loin en un

lieu solitaire, duquel il ne se hâtera de retourner ; au contraire attendra que le danger soit passé chez soi. Tous les pays ne sont pas indifféremment sujets à la peste, mais plus ou moins les uns que les autres. Aux méridionaux, la peste est plus violente qu'aux septentrionaux. Des corps il en est ainsi : que les personnes jeunes prennent plutôt la peste que les vieilles ; les sanguines, que les cholères ; les cholères, que les flegmatiques ; et celles-ci plutôt que les mélancholiques.

Qu'on ne s'arrête pourtant pas sur cette distinction, au contraire que chacun, en quelque lieu qu'il habite, quelque âge et quelque complexion qu'il ait, pense à éviter tel péril avec autant de soin que Dieu lui en donne de moyens, implorant sa miséricorde en si grande calamité.

L'habitation sera salutaire, si elle est en lieu aéré, élevé, exposé au soleil et aux vents, non aquatique, ni marécageux. Le logis percé de tous côtés pour la libre entrée du soleil, et le passage des vents. On y fera toujours bon feu, non seulement aux cuisines, mais aux cheminées des salles et des chambres, et dans toutes les parties de la maison, galeries, basses-cours et autres lieux communs ; car le feu

purge l'air, chassant les mauvaises vapeurs, même si le feu est fait de bois ayant quelque bonne qualité médicinale ou odorante, comme cade, genièvre, cyprès, laurier, sapin, romarin, lavande, aspic et semblables. En hiver principalement le feu est de requête, et en été, même la nuit.

Quelquefois on brûlera de l'encens, des parfums composés de benjouin, de l'abdanum, storax et semblables drogues. Les chambres seront souvent arrosées de vinaigre et eau rose. L'on y répandra des herbes et fleurs de bonne senteur, romarin, sauge, melisse, roses, œillets et autres, selon le lieu ou le tems. Durant la chaleur, les chambres seront rafraîchies avec ramure de chêne, de saule, de vigne dont on tapissera les murailles; par ce moyen l'air se repurgera de ses mauvaises vapeurs, qui procèdent de la contagion.

Quant aux personnes, il sera bon de porter sur soi, des parfums précieux composés de musc, d'ambre gris, de civet, de storax, de labdanum, d'iris et d'autres exquises matières. Se laver quelquefois les mains avec de l'eau-d'ange, ou de naffle ou de rose; souvent avec du bon vinaigre rosat, s'en frotter le nez, sentir le vinaigre par le moyen d'une

éponge qu'on y aura trempée, et qu'on maniera à tous coups. Se vêtir nettement et proprement.

Les femmes sujettes à la suffocation de la matrice et à catarres ; celles qui sont enceintes se garderont de se servir de tels parfums, de peur que, pour éviter un danger, elles ne tombent dans un autre.

Il y a plusieurs pierres précieuses, dont les vertus résistent à la peste, qu'on portera pendues au col, ou aux doigts, en bague. Le rubi, l'émeraude, la jacinthe, le saphir, le grénat sont de ce nombre. L'on en portera avec efficace, au doigt de la main gauche, appellé médecin, d'autant qu'il répond au cœur. La nourriture est fort remarquable en tems contagieux ; la peste ayant grande prise sur les personnes qui font des erreurs à cet égard. Le trop et le peu de manger sont pernicieux à ce mal, et les viandes de difficile digestion, comme au contraire, salutaire est la sobriété et l'usage de chairs délicates et autres vivres bien qualifiés. Du pain et du vin même, étant bien choisis, et de bonne matière, sans corruption.

Il n'est pas bon de sortir le matin du logis, ayant l'estomac vide, de peur d'attirer faci-

lement le mauvais air de la saison ; pour prévenir ce danger, on prendra deux doigts de vin avec un peu de pain, avant de sortir, si mieux on n'aime, et pour plus de sûreté, user de quelques-uns des préservatifs suivans ; au reste, chacun prendra ses repas, et se traitera selon sa complexion, sans excès.

Le vinaigre est fort estimé en tems de peste, pour ses vertus médicinales ; ainsi ceux à qui il n'est pas naturellement contraire, s'en serviront largement à leur vivre ordinaire, comme aussi de l'oseille, pour ses bonnes qualités en potages et en sauces, avec pouliot, marjolaine et souci. La bourrache, la buglose et le saffran (celui-ci en petite quantité), sont bonnes en toutes les saisons. Les oranges, citrons, limons, grenades sont salutaires en tems de peste. Quant aux fruits des arbres, il y en a plusieurs dont l'usage est louable, comme poires de bon-chrétien, pommes de court-pendu, prunes de damas et autres bien choisis, et cueillis mûrs, qu'on confira au sucre avec de la cannelle pour les corriger.

La noix confite au sucre, sert non seulement d'exquis aliment, mais même de préservatif contre la peste. Le dormir et le veiller seront aussi modérés, l'excès de l'un et de

l'autre étant dangereux dans des tems de contagion. Il en est de même de l'exercice dont le modéré est toujours le plus louable ; le reposer est bien plus pernicieux, que le beaucoup travailler en tems de peste ; de laquelle ont été délivrés plusieurs par grand exercice. Il est à desirer d'avoir un bon ventre ; on se le procure tel, premièrement, par le vivre ordinaire bien réglé, puis par quelques petites prises et clystères laxatifs.

Ceux qui ont des hémorrhoïdes, des fistules, des fonlanelles, ne les fermeront en tel tems, mais les laisseront fluer pour donner cours à leurs mauvaises humeurs, dont la peste sera d'autant éloignée. Avec tous ces régimes, le tenir joyeusement est nécessaire ; pour quoi se laissant conduire à Dieu, invoquant son aide, on passera le tems en choses honnêtes, chassant les occasions de tristesse et crainte de peste. Nous ajouterons à telle conduite des remèdes appropriés au tems, les recherchant tels. Les pillules d'aloës, de myrrhe, préservent les personnes de tout venin, si on en prend le poids de demi-drachme de deux en deux, ou de trois en trois jours, puis buvant un peu de bon vin, trempé en eau rose ou d'oseille. Quelques personnes en prennent,

soir et matin, suivant leur complexion, une petite pillule, pesant la sixième partie d'une drachme qu'on détrempe, étant dure, avec du syrop de limon, ou à son défaut du vin, et incontinent boivent un peu de vin, comme dessus.

L'antiquité a autorisé ce remède contre la peste, inventé par le roi Mithridate, et retenu jusqu'à présent pour salutaire par les réitérées expériences. Il est composé d'une figue grasse, d'une noix sèche, de quatre ou cinq feuilles de rhue, mêlées ensemble. Les eaux suivantes sont très-bonnes à ce mal, empêchant le venin de donner au cœur. D'oseille, de chardon-béni, de noix. La suivante dite par excellence, eau contre la peste, est singulière. Vous composerez ainsi : prenez au mois de juin, chardon-béni, pimprenelle, scabieuse, gentiane, souchet, autant de l'une que de l'autre ; fleurs de buglose, roses rouges, herbes d'oseille et de morsus-diaboli, au double des autres ; mettez le tout tremper en vin blanc et eau rose, durant dix ou douze heures ; puis retiré de là, faites le distiller au bain marie, y ajoutant demi-once de bolarmène, pour chaque livre d'herbes. L'eau qui en sortira sera serrée dans une phiole,

et sur une pinte de cette eau, l'on mettra demi-once de sandal citrin en poudre, et une drachme de safran, puis la phiole sera exposée un mois au soleil d'été. Elle sert de préservatif et de cure. L'on en donne à boire trois doigts, en un verre, au malade incontinent qu'il se sent frappé, ajoutant à chaque prise, un peu de sucre et de cannelle, pour la rendre plus agréable.

Autre eau restaurative et rafraîchissante contre toutes fièvres malignes et pestilentielles. Prenez, conserves de violette, de nénuphar, mélisse, bourrache, buglose, de chacune deux drachmes, écorce de citron confit, et tormentille, racines d'angélique et de gentiane, de chacune demi-once; poudre choisie de diamargariton froid, de tous les sandaux, bolarmène, de trochisques de camphre, bois d'aloès, de chacun deux onces, rachure d'ivoire, corne de cerf, macis, cannelle, clous de géroffle, semence de chardon-béni, de chacun une drachme, thériaque vieille, trois drachmes, de la décoction de deux poulets, ou chapons bouillis dans de l'oseille, scabieuse, laitue, bourrache, buglose, quatre drachmes. Tout ceci soit mis dans l'alambic de verre, avec quelques bonnes chairs et la

miette de deux pains blanc trempée en vin blanc, et distillé à feu lent. A chaque livre d'eau qui en sortira, seront ajoutées quatre onces de syrop acéteux de limon mêlé ensemble, dont le malade usera à toute heure.

Les racines d'angélique et d'énulla-campana, servant beaucoup en ce cas, on en tiendra dans la bouche, trempées en hiver, dans du vin, et en été, dans de l'eau rose, et pour en rendre l'usage plus agréable, on confira ces racines au sec avec du sucre. Ces poudres aussi; prenez aloès, cicrotin, myrrhe, cannelle fine, de chacune trois drachmes; clous de gérofle, bois d'aloès, mastich, bolarmène, de chacun deux drachmes. Le tout sera mis en subtile poudre, dont on prendra au matin le poids de deux deniers en vin blanc, trempé avec un peu d'eau d'oseille. Autre eau, prenez romarin, alvine, sauge menue, artemise, fenouil, rhue, autant de l'une que de l'autre; racines et feuilles, étant curieusement lavées, tremperont en vin blanc trois jours, les remuant avec un bâton; au quatrième, tout, herbes et vin sera distillé, dont l'eau en sortant donnée chaude, en la quantité de deux doigts, dans un verre, préservera la personne du venin, et en outre guérira la peste, pourvu qu'on

l'emploie à tems comme dans les premières vingt-quatre heures.

Dès qu'on se sent frappé de la peste, il convient de changer d'air ou de maison, du moins de chambre et de tous habits, de parfumer la chambre pour les moyens sus-écrits. Le malade doit se contraindre à prendre souvent à manger et à boire, plus ou moins, selon que la fièvre est grande ou petite, et plus la chaleur paraît grande en dehors, plus il faut diminuer de nourriture. Elle sera de facile digestion, comme potages, coulis de pouillaille, mouton et autres délicates chairs, avec vinaigre, eau rose, jus d'oseille. Il y a des poissons, non contraires à ce mal là, comme perches, brochets, soles. Il usera d'orge mondé, avec lait d'amandes douces, d'œufs frais, pochés ou cuits à l'eau, mangés avec jus d'oseille. De prunes de damas, de perdigonnes et autres délicates, cuites et mangées avec sucre rosat. Des oranges, limons, grenades, capres, du bon pain, cuit d'un jour. Quant au boire, ce sera peu de vin blanc ou de clairet, encore bien trempé avec de l'eau bouillie, pourvu qu'il n'ait pas grande fièvre; car, cela étant, la boisson, tant au repas que dehors, sera d'eau de fontaine bouillie,

qu'on corrigera avec jus de grenade ou d'orange, ou de limon, ou jus de pommes aigres. Si la personne est jeune, robuste, de complexion chaude, fort altérée en tems chaud, non sujette de nature à des coliques, passions, hydropisie, ou apostumes intérieures, elle pourra boire de belle eau, sortant de fontaine, à grands traits, non à petits, de peur d'augmenter la chaleur, comme on le voit pratiquer au maréchal qui arrose son feu peu à peu.

La ptisane avec sucre rosat lui est bonne, même entre les repas. On le gardera de dormir au commencement, durant vingt-quatre heures, pour empêcher le venin de passer jusqu'au cœur; après cela, il dormira par intervalles, mais peu, pour conserver sa vigueur; le ventre lui sera tenu lâche. Au même instant qu'il se sentira saisi de maladie, soit qu'il change ou non d'habitation, il prendra une drachme de bolarmène en poudre, détrempée en eau rose et vin blanc. S'il vomit cette boisson, il en reprendra pour la seconde fois de même, pour la troisième s'il le faut.

On prépare en ce cas le bolarmène de cette sorte. Mettez en poudre la quantité de bolarmène que vous voudrez; faites-le tremper deux

deux heures, en eau d'oseille, laissez le sécher à l'ombre. Étant sec, retrempez-le dans l'eau d'oseille, pour la seconde fois, même pour la troisième et quatrième, le ressèchant. Finalement mise en poudre, elle sera serrée dans un sachet de cuir, et gardée avec soin, pour la nécessité; ainsi préparée elle se maintient bonne, et long-tems.

Autre exquise poudre; prenez poudre de romarin, deux onces; d'absynthe, une once; d'énulla-campana, une once; de scabieuse, demi-once; de la petite centaurée, demi-once. De toutes ces poudres ensemble, en composerez une, dont on baillera au patient, de la grosseur d'une fève, avec du fort vinaigre rosat, une cuillerée d'argent; puis il sera mis dans un lit chaud pour y suer, car par la sueur, la peste s'en ira sans percer, moyennant la grace de Dieu.

Le même effet est produit par la décoction des cimes de l'herbe de gincte sauvage, faite en vin blanc, bue un plein verre, puis se couchant chaudement. Le jus d'herbe de souci, exprimé dans un mortier, avec de l'eau chaude, bu un demi-verre, lorsqu'on se sent acceuilli par la peste, empêche que le venin ne touche au cœur, continuant le remède de six en

six heures, et finalement délivre le pestiféré du mal. La licorne trempée ou ratissée dans le vin, a la semblable vertu, lorsqu'il est bu ; et aussi la composition suivante en forme d'opiate ou trochisques. Pulvérisez de la racine de souchet, séchée à l'ombre ; du saffran, de la graine de moutarde, autant de l'une que de l'autre. Mêlez ces poudres ensemble avec du mithridate, autant que l'une desdites poudres et du vinaigre rosat, autant qu'il en faudra.

Après les premiers remèdes, qui empêchent le mal de passer outre, pour le chasser entièrement, il faudra donner au malade, les jours suivans, une fois chacun, du matin ou du soir, une heure avant le repas, de la poudre de bolarmène, préparée comme dessus, ou du sirop de limon, avec eau d'oseille, ou de morsus diaboli, ou de souchet ou de chardon-béni.

Le sirop venant à manquer, lesdites eaux seront employées, ou celle contre la peste, ci-devant décrite : la prise des sirops, ou eau sera suivie pié-à-pié d'une tablette de diamargariton froid, ou de trois sandaux ou poudres, suivant l'ordonnance du médecin, si faire se peut.

La grande efficace de guérison que la saignée

a en ce mal là, en rend nécessaire l'usage, au défaut de laquelle, ou étant malfaite, plusieurs personnes périssent : cela arrive par manque du chirurgien, ou par un chirurgien mal expert, n'étant pas conseillé par un médecin, à cause du misérable tems contagieux, qui retarde les secours. En telle nécessité, il ne faut pas que le chirurgien attende qu'on lui fixe jour ou heure, pour faire une saignée ; au contraire, il doit employer le tems et l'occasion.

Les jeunes gens sanguins, bien charnus, abondans en sang, mêlé avec d'autres humeurs, requièrent copieuse saignée. Elle se fera néanmoins avec modération, et encore non à une seule fois, mais à deux venues. En la première saignée, la plaie sera entrouverte y appliquant dessus de l'huile, pour que le sang ne coule, pour la rouvrir quatre ou cinq heures après, afin d'en tirer le sang nécessaire ; au contraire, peu de sang sera tiré de la personne qui n'en a en abondance ; bien plus, ce sera selon sa vigueur et la qualité de ses humeurs, ce qui sera décidé par l'expert médecin, auquel on recourra si la misère du tems n'en ôte le moyen.

Plusieurs savans médecins, ne permettent

pas la saignée indifféremment à toutes personnes diverses, d'âge et de sexe, excluant celles qui ont moins de quatorze ans, les vieilles gens décrépits, les femmes enceintes, (même en leurs derniers mois), celles qui ont enfanté depuis peu, ou qui ont actuellement leurs purgations, toutes gens débiles, notamment celles qui ont la fièvre pestilentielle, qu'au préalable la bosse ou charbon n'ayent paru quelques jours auparavant.

Il y a des vieilles gens de grande vigueur et forte complexion; aussi des jeunes gens de dix ou douze ans, plus robustes que d'autres plus âgés. Tels seront secourus par petites évacuations qui les tireront du danger de mort, de quoi l'on s'occupera avec discrétion. Il est aussi très-nécessaire que le chirurgien évite l'erreur de prendre une veine pour une autre, parce que le venin, étant attiré au cœur, cause la mort du patient.

Si la peste paraît sous l'oreille, il faut saigner le malade de la veine du chef du bras, ou en rameau, qui est sur la main, entre le gros doigt et son prochain. Si elle est en la gorge, il faut prendre cette veine, et après un peu de tems, il est bon d'ouvrir les deux veines qui sont sous la langue; si elle gît sous

l'aisselle, faut prendre la veine, dite médiane, qui est entre celle du chef et celle du foye; si elle est sortie, en l'aîne, faut prendre celle dite la saphène, qui est en la cheville du pié; en la partie intérieure, ou en défaut de la trouver, celle qui est entre le gros orteil et son voisin; si elle est en la hanche, en dehors, faut prendre la sciatique, qui est sous la cheville du pié, en la partie extérieure. Ces saignées doivent se faire le plutôt qu'on peut, pour couper chemin au mal, toutes fois sous les conditions ci-dessus, et en empêchant le malade de dormir, comme dessus est dit.

Au lieu de la saignée, on employera les ventouses pour les personnes qui ne peuvent être licitement saignées, et ce avec ou sans scarification, ayant égard à l'état du patient. La ventouse sera appliquée sur le col, si la peste est sous l'oreille ou dans la gorge; si elle est sous l'aisselle, la ventouse se mettra sur l'épaule au même côté du mal, et sur les fesses, si elle est sur l'inguine ou aîne. Quant à la purgation, le lendemain de la saignée ou application des ventouses, on donnera au patient, de grand matin, une once de casse ou de manne, plus ou moins, selon la vigueur, l'âge, la réplétion de la personne et

au'res considérations. Ces drogues au préalable seront détrempées en eau d'oseille, ou de souchet, ou une drachme de pillules communes, ramollies en eau d'endivie.

On continuera de faire prendre au patient, des eaux, poudres et autres choses confortatives, ci-dessus spécifiées, et ce par journées et intervalles; s'il faut une plus grande purgation, le médecin en ordonnera. Finalement pour se délivrer de tout ce grand mal, l'on en viendra aux applications extérieures, dans lesquelles on ne se servira en aucune manière de remèdes répercussifs, de peur de faire rétrograder le venin dans le corps, à la ruine du patient.

Incontinent après la saignée, ou application des ventouses, l'on appliquera, sur la bosse, un oignon blanc, ainsi préparé; l'oignon, choisi blanc et grand, est creusé par le milieu, puis vidé et rempli de fine thériaque vieille, avec de l'eau-de-vie; le trou est refermé de la pièce, premièrement enlevée, et après avoir bien lié l'oignon et enveloppé de papier, il est mis à cuire sous les cendres à petit feu; d'où, retiré et écrasé, il est mis tout chaud sur le mal. Il convient de préparer ainsi plusieurs oignons, pour les appli-

quer sur le mal, de deux en deux heures ; on exprime même le jus de ces oignons, pour en donner à boire au patient, et servir contre la peste, de préservatif très-utile en ce cas.

Plusieurs appliquent sur la peste, pour en tirer le venin, un coq vif, du quel ayant plumé le fondement, et après y avoir mis du sel le font joindre fermement contre l'apostume, y tenant dessus longuement le coq, en fermant par fois son bec, pour lui faire retenir son haleine, afin de mieux attirer le venin. Si le coq meurt, recourez à un autre, réitérant le remède à ladite manière, ou bien en fendant le coq de son long, encore vif et ouvert l'appliquer chaudement contre le mal : ceux qui feront ce service, seront soigneux de brûler les coqs après les avoir retirés de dessus le mal, de telle sorte que la vapeur ne puisse offenser personne.

En cette occasion, sont convenablement employés les emplâtres composés de gallanum, de diaculum ammoniac. Celui fait avec des figues sèches, levain fort aigre, raisins secs sans pepin, broyés et incorporés ensemble avec huile de camomille, est utile. Plusieurs personnes appliquent, à trois ou quatre doigts au dessous de la bosse, une herbe caustique.

nommée pié de corbin, qui engendre sur le lieu une vessie, qu'après ils percent en entretenant la plaie ouverte, pendant un espace de tems; cette herbe s'appliquera au haut du bras, si la bosse est sous l'aisselle.

Toutes ces choses préparent le mal à recevoir le remède maturatif, qui sera fait par l'avis des experts médecins et chirurgiens, comme ils le verront convenable; même ils perceront l'apostume avant qu'il soit fort mûr, puis ils procéderont, par mondificatifs et incarnatifs, à la manière des autres apostumes, et dans le cas que, par la calamité de la saison, on ne puisse se procurer gens et drogues, de secours requis, à tel défaut, pour faire mûrir l'apostume, la mère de famille se conduira en cette sorte, se servant de matières qu'elle tirera de son jardin et de sa basse-cour; prendra mauves, racines de guimauve, oignons de lys; le tout sera bien lavé, puis broyé dans un mortier, avec graine de lin et fenugret, après incorporé avec graisse de pourceau, pour faire un emplâtre qu'on appliquera sur le mal. Il suffira de renouveller cet emplâtre une fois le jour, et sans attendre l'entière maturité de l'apostume, elle sera percée comme dessus. Si après il y a grande douleur, vous tiendrez

dans la plaie, durant vingt-quatre heures, une compresse trempée dans un jaune d'œuf fort battu, y ajoutant de l'huile rosat, ou de la graisse de poule, dans le cas que la douleur continue; pour mondifier, faites emplâtre d'un jaune d'œuf, mêlé avec de la farine d'orge et peu de miel rosat; pour consolider la plaie, appliquez dessus des feuilles d'éclaire broyées, ou faites un onguent avec de la cire et du jus d'éclaire, duquel elle sera ointe, comme l'on fait aux autres apostumes.

Touchant la *goutte*, le commun dit : qu'à *la goutte*, *le médecin ne voit goutte*, fondé sur la difficile guerison de tel mal, d'aucuns tems incurable : toutefois, au soulagement de notre infirmité, Dieu a manifesté quelques remèdes pour cette longue et fâcheuse maladie, dont les secours ont été heureusement employés par plusieurs.

Prenez deux livres de cire neuve, autant de beurre frais, faites les bouillir ensemble; versez-les bouillans sur du bon vin clairet, où ces matières se géleront; retirées, vous en ferez une masse, laquelle sera appliquée chaude sur la partie souffrante.

Autre; prenez une chopine d'huile de chanvre, et quatre fois autant de bon vin blanc,

deux poignées d'herbe de pas-de-lion, tout cela sera bouilli ensemble, jusqu'à la consomption de la moitié, dont la décoction sera employée fort chaude, pour frotter les parties douloureuses. Le même effet de l'onction de l'huile d'aspic, et du jus de guimauve, par égales portions de l'huile d'olive, dans lequel auront bouilli des grenouilles, jusqu'à la séparation des os d'avec la chair; de l'huile de cannelle, de cire et de sel, mêlés ensemble par égales portions : cette composition est aussi fort bonne contre la goutte. Prenez sauge sauvage, scabieuse, petite consoude, feuilles et racines d'hyèble; le tout bouillira longuement ensemble dans du vin, et après en avoir coulé la décoction par un linge, ajoutez de la graisse de pié de beuf, de l'huile d'aspic et de l'eau-de-vie; mais par dessus tout autre remède, l'emplâtre suivant est souverain pour la guérison de toutes gouttes, sciatiques et autres, autorisées par des expériences réitérées, qui en ont fait curieusement rechercher la recette. Il est appellé en latin, *emplastrum de ranis*, c'est-à-dire, *emplâtre de grenouilles*; parce que son corps est grenouillé. Prenez six grenouilles vivantes, grasses et grosses, huile de camomille, d'anis, de spicanardi,

de lys, de chacun deux onces ; huile de safran, une once ; graisse de pourceau non salé, une livre ; graisse de veau, demi-livre ; euphorbe, cinq drachmes ; encens, dix drachmes ; huile laurin, une once et demie ; graisse de vipère, deux onces ; ver de terre lavé dans du vin, trois onces et demie ; suc de la racine du petit sureau, appellé en latin, *ebulus*, deux onces ; énulla-campana, deux onces ; fleur de chenant, (c'est une fleur que pâturent les chameaux), stecados, matricaire, de chacun une poignée ; vin odorant, deux livres ; faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à la consomption du vin, plus coulez par le tamis, et ajoutez litarge d'or, une livre ; thérébentine claire, deux onces ; cire blanche, autant qu'il faut ; storax liquide, une once et demie ; faites en un emplâtre selon l'art.

Les remèdes ci-dessus ont été choisis entre plusieurs, comme les plus assurés, lesquels néanmoins ne profitent pas également sur toute personne indifféremment, pour la diversité des complexions, selon lesquelles il est nécessaire de purger les humeurs peccantes, pour préparer le goutteux à recevoir les applications requises. Celui qui, sans abuser du délai que la longueur de sa maladie lui donne, qui

recherchera de bonne heure un médecin expérimenté, pour combattre la goutte, si elle est jeune, (sans attendre qu'elle rende vain le remède, étant vieille.) Le régime de vie est l'un des principaux articles de la guérison de cette maladie à laquelle le vin étant fort contraire, le goutteux se résoudra d'en boire fort sobrement, s'il n'aime mieux d'en bannir l'usage, pour le bien de sa santé. *Pour purger le corps*, il y a plusieurs moyens, dont les plus utiles sont les moyens violens : la sobriété de vivre, l'usage des bonnes viandes, l'exercice modéré, facilitent la purgation ; car on ne traite ainsi que les personnes qui ont une trop grande abondance d'humeurs. Néanmoins, quelque détrempées qu'elles soient, par un régime de vie et par l'exercice, peu ou point de personnes se trouvent qui n'ayent besoin d'être purgées au bout de quelque tems, pour faire évacuer le superflu qui s'amasse dans le corps, en nettoyant par là l'intérieur.

Ce sera avec beaucoup d'utilité, si l'on se résout là, que de prendre, de fois à autre, quelque petit laxatif, comme clystères, pillules, ou breuvage, prévenant par cette prévoyance les grandes maladies qui, si elles arrivent, nous contraignent de recourir aux fortes mé-

decines. Se faire donner un couple de clystères, de quinze en quinze jours, ou de mois en mois, tient le ventre en bon état, lavant les intestins; auquel clystère, par l'avis du médecin, seront ajoutées les drogues convenables à l'humeur peccante de la personne.

L'usage de pillules d'aloës ou de myrrhe, trempées en vin ou sirop de *capilli-veneris*, est fort salutaire pour les rhumes, pour l'estomac, pour la vue, pour l'ouïe prises une fois la semaine. On amollira le ventre, étant constipé, en prenant de la poudre de feuilles de roses de damas, le poids d'un écu, avec du bouillon, au matin, à l'entrée du dîner: aussi avec des sirops laxatifs aromatisés préparés à ce service, en diverses sortes: avec de la casse seule; avec des vins, dans lesquels on aura fait bouillir des herbes laxatives, lorsqu'en tems de vendanges les vins sont en moût. Aussi durant l'année, on fait un vin purgatif de cette manière: prenez huit onces séné trié, trois chopines vin blanc, une once anis concassé, deux onces racines de chicorée, faites tremper le tout trois jours entiers, puis vous coulerez le vin à travers d'un linge blanc, et vous en prendrez à chaque fois quatre onces seulement: l'on usera durant

l'année de ces petits moyens et autres, suivant la disposition.

Au printemps, on évacue les humeurs par la décoction des roses incarnates, bues durant huit ou neuf matins, une écuellée chacun. En mangeant en salade des feuilles de pêcher; mais la personne est mieux purgée, par la graine de hieble : plusieurs la prennent dans du vin blanc ou clairet, au poids d'une drachme et demie, ou de deux, si la personne est robuste; ou une demie, si elle est délicate. Il y en a qui rejettent cette graine, qui leur paroît âcre et violente; mais, la mère de famille qui purgera ses serviteurs, ne la rejettera pas, parce qu'ils font grand exercice; même elle l'employera pour ses enfans, en leur en donnant en petite quantité, comme une demi-drachme au moins, à cause de sa vertu admirable à purger, prise en graine à la manière susdite; et encore avec plus d'efficace, et moins de violence, on est purgé par l'huile de cette graine; pour cet exquis service, la mère de famille fera bonne provision, en saison de cette graine, pour s'en servir durant l'année, l'employant au besoin et en graine et en huile. L'herbe de hieble, qu'en Languedoc on appelle *augué*, *cué*, *eulé*, croît dans les

champs en friche, et sa graine mûrit en même tems que les raisins. En vendange donc, cette graine sera cueillie en parfaite maturité, et après l'avoir secouée et vanée, pour la séparer de la poussière, elle sera jettée dans l'eau, gardant la graine, qui par sa pesanteur va au fonds, rejettant l'autre, dont la légèreté la fait nager au-dessus de l'eau, comme de nulle valeur: distinguant par cette épreuve la bonne de la mauvaise. Lorsqu'on l'a tirée de l'eau, on la lavera dans du vin blanc, et on la fera sécher à l'ombre, et on la serrera dans des sachets : voilà la manière de recueillir la graine d'hieble ; voici celle d'en recueillir l'huile.

Mettez en subtile poudre, dix livres de graine d'hieble bien purifiée et nette : faites-la bouillir en eau claire, dans un grand pot de terre vernissée, sept ou huit heures durant. A mesure que l'eau se consommera, mettez-en de nouvelle chaude, vous recueillerez soigneusement l'écume, qui est ce que nous cherchons dans ce cas : vous la serrerez dans un vase de verre, et après l'avoir bien bouchée et lutée, vous l'enfouirez profondément dans du récent fumier de cheval, à la chaleur duquel l'écume se pourrira dans huit ou dix

jours ; après quoi retirez votre vase tout doucement, sans remuer la matière ; au fond de ce vase, vous trouverez le flegme, et l'huile nageant dessus, comme vous le desirez. Séparez l'un de l'autre, jettant au loin le flegme, qui est de nulle valeur, et après avoir passé l'huile à travers d'une étamine, pour la purifier et rendre nette, vous la serrerez curieusement dans des phioles de verre, pour son excellente vertu à purger : une demi-cuillerée d'argent suffit pour purger un corps médiocrement robuste, en la buvant avec du bouillon, le matin, quatre heures avant le dîner. Outre ce service, cette huile est singulière pour guérir les douleurs des membres, par le seul frotter de laquelle, étant chaude, la douleur s'appaise.

Autre manière de purger doucement, est la suivante, dont on se peut servir, durant l'année, sans limite de saison : faites faire un bouillon d'un poulet ou d'un quartier de poule, ou d'un peu de bon mouton, pas trop gras, y mettant dedans une poignée de bonnes herbes, comme oseille, bourrache, laitue, chicorée franche et sauvage, autant de l'une que de l'autre. Quand le bouillon sera fait, coulez à travers d'un linge blanc net, à travers un

un pot de terre vernie, mêlez incontinent une once de bon séné, avec un peu de canelle et d'anis : bouchez très-bien le pot, de trois ou quatre doubles de papier, liés avec de la ficelle, afin que la vapeur ne s'en exhale pas ; mettez le pot sur la braise pour y bouillir un couple de bouillons seulement; puis retiré de là, le laisserez sur les cendres chaudes, bien entouré d'elles, pour y demeurer chaudement, tout le long de la nuit ; le matin venu, coulez la décoction à travers un linge blanc, et ajoutez une once et demie syrop rosat ; laquelle décoction un peu échauffée, prendrez sur les cinq heures.

Autre. Prenez un poulet plumé et bien nettoyé de ses entrailles, et le farcirez de ce qui suit : ayez feuilles de séné du levant, trois onces ; racines de polipode, une once ; semence de cartamus, une once; concassez le tout grossièrement, et l'ayant mêlé ensemble, ajoutez, agaric quatre drachmes; canelle fine, une once; raisins de damas ou de corinthe, une once et demie : ayant mis le tout dans le poulet, il sera recousu, afin que rien n'en sorte : on le mettra dans un pot de terre vernissée, avec suffisante quantité d'eau, lequel posé sur le feu, bouillira jusqu'à ce que le

bouillon se réduise à trois écuelles, qui sera pour trois prises, une à chaque matin. Le malade ne gardera la chambre que jusqu'à midi, si autre cause ne le retient au logis plus longuement.

Au printems et à l'automne, se font les meilleures purgations de toute l'année, par la bonté des herbes de ces saisons qui les produisent en plus grande quantité qu'en autre tems. Les apozèmes sont à cela propres, purgeant à fond, néanmoins longuement par les diverses vertus des herbes dont ils sont composés, qu'on accompagne de rhubarbe, séné, agaric, manne, sirop, cannelle, sucre et autres matières, selon les complexions des personnes; aussi, et en tout tems, on se purge avec sirops, pillules, bolus, potus, juleps et autres compositions que les apothicaires font par ordonnance des médecins, les appropriant selon les nécessités des complexions et saisons.

Pour douleurs des membres. L'huile d'hieble y est fort propre, si l'on en frotte chaud les membres, appaisant leur douleur, moyennant qu'ils soient enveloppés avec des linges chauds. L'eau-de-vie, avec du beurre frais, employée contre ce mal, est bonne. Les huiles de colholéarum, de impéricon aussi, sépa-

rément employées. L'huile de fleur de sureau, celle des vers de terre, guérissent la douleur des jointures.

Le remède suivant est singulier pour cette maladie, et autres douleurs des bras, jambes, et côté : prenez poix noire, perresine, cire neuve, une once de chacune; beurre frais, demi-livre : faites fondre, dans un poëllon, la poix, la cire et le beurre, et lorsque ces trois choses bouilliront, jettez dedans de la perresine coupée en menues pièces, laquelle sera incorporée avec les autres matières, en les remuant avec un bâton, pour les bien mêler ensemble. Cette composition étant chaude, les parties dolentes seront ointes, et tant frottées qu'on le pourra endurer; puis sur elles, appliquerez un emplâtre de ladite composition, l'y tenant durant vingt-quatre heures, après vous les refrotterez comme dessus, et ensuite y remettrez les emplâtres, continuant à ce faire, jour après autre, jusqu'à la fin du mal.

Pour meurtrissures, à cause des coups reçus pour chûte ou autrement, où il y a contusion et meurtrissure, sont bons ces remèdes. Appliquer contre les douleurs des jointures, venant de fraction, la racine de gloteron, (en

Languedoc dites lampourdes), broyée et mêlée avec de l'huile d'olive. La semence de la poivrette avec miel ; la farine de lupins, détrempée en vin ; la farine des fèves, cuite en vinaigre ; le jus de l'aloës ou perroquet, avec miel. Cataplasme fait d'origan, ou marjolaine bâtarde, vinaigre et huile appliquée avec de la laine ; liniment fait avec de l'herbe à éternuer, avec du beurre frais. Le raifort emplâtré sur le mal, avec du miel, ôte les marques de la meurtrissure. La racine de chanvre appliquée avec huile de camomille, résout les tumeurs ; la feuille de consoude moyenne, avec huile de mille-pertuis, appliquée, fait fondre le sang caillé dans le corps, par chûtes, meurtrissures et contusion. Un souverain remède est d'oindre les parties meurtries ou cassées, de l'huile suivante : prenez marjolaine, persil, absynthe, pariétaire, hyssope, de chacun une poignée ; pilez dans un mortier, puis mettez dans un pot de terre vernissée, et par dessus de l'huile d'olive, tant qu'elle surmonte les herbes de quatre doigts : placez le pot au soleil, à l'aspect du midi, où il séjournera trois mois continuels ; savoir, juin, juillet et août, dans lequel tems l'huile

se cuira suffisamment ; lors coulerez l'huile à travers un linge, et ensuite la serrerez dans une phiole de verre, pour le besoin.

Aux meurtrissures et cassures est de même salutaire le remède suivant, aussi aux nerfs retirés. Ayez un renard jeune et gras, faites-le écorcher, puis ouvrir par le ventre pour en ôter la matière fécale. Il sera cuit tout entier, dans un chauderon en abondance d'huile d'olive, avec bayes de laurier, feuilles de sauge et racines de guimauve. Là, le renard bouillira longuement, et jusqu'à ce que les ossemens se séparent de la chair, et lorsqu'elle est réduite en brouet, et après les avoir cassés, ils seront remis dans le chaudron, pour en profiter la moëlle, y bouillant un peu. Finalement on coulera le tout, par une étamine, l'exprimant à force pour en retirer toute la substance, laquelle serrée dans des vases de verre, ou de terre vitrée, y sera soigneusement conservée, pour s'en servir en liniment aux maladies susdites et à toutes autres douleurs de la personne.

Pour playes ou ulcères, venant de blessures ou d'autres causes, la nicotiane est employée avec beaucoup de raison. Les excellentes vertus qu'elle a à consolider toutes sortes de playes, par infinies expériences, la met en grande

réputation. Ses feuilles vertes, l'eau qui en est distillée, celles qui sont desséchées et mises en poudre, les onguents et baumes qui en sont composés mêlés avec d'autres ingrediens, sont singuliers pour la guérison de plusieurs maux. Mettez sur la playe des feuilles de la grande nicotiane, fraîches et coupées, ou de leur jus passé au tamis, après en avoir pilé les feuilles dans un mortier, ou de leur eau distillée, ou de la poudre faite de feuilles sèches, puis bandez-la playe, qui, par tel remède, se consolidera dans peu de tems. Ainsi se compose l'onguent de la grande nicotiane ou mâle, autrement dite *petum*. Prenez quatre livres du suc ou substance de ladite herbe, que vous aurez auparavant pilée dans le mortier de marbre avec un pilon de bois, passez lesdits suc et substances à travers un tamis assez clair, pour les avoir plus épais, que par une toile serrée. Faites-les bouillir dans un vaisseau d'airain avec demi-livre d'huile d'olive, jusqu'à ce que le suc soit évaporé. Puis mettez de poix-résine, de cire-neuve de chacun demi-livre; quand le tout sera fondu, ôtez de dessus le feu, remuant toujours avec la spatule, y ajoutant demi-livre de fine térébenthine de Venise, et après l'avoir réchauffé sur les charbons, l'en retirerez pour la

dernière fois, logerez la composition dans un vase de verre ou de terre vernissée, où la laisserez refroidir, avant de fermer le vase, lequel après, très-bien bouché, la conserverez longuement en bonté pour divers usages.

Autrement : Prenez des feuilles de grande nicotiane, autant qu'un grand homme en pourra contenir entre ses deux mains. Nettoyez-les bien, frottant les feuilles, l'une après l'autre, avec un linge blanc, sans les laver aucunement. Après pilez dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, coulez-en le jus par un linge; mettez le jus dans un poëlon, avec un quarteron de poix blanche de Bourgogne, un quarteron de poix-résine, demi-livre de cire neuve, demi-livre de graisse fraiche de pourceau, et tout cela mêlé ensemble, sera mis bouillir sur un petit feu, environ une heure, (l'écumant toujours avec une cuillère de bois percée) jusqu'à ce qu'il soit cuit, ce que connoitrez en mettant une goutte de la composition sur une assiette, où elle s'affermira en se refroidissant, signe de sa parfaite cuisson, à la manière de la confiture au miel. Lors tirerez le poëlon du feu, et au même instant y jetterez un plein verre, mesure ordinaire, de térébenthine de Venise; puis le poëlon remis sur le feu, la composition

y sera un peu réchauffée, finalement tirée du poëlon, et on la logera en son dernier vase, comme ci-dessus.

Autrement. Prenez trois onces de cire neuve, autant de poix-résine, faites-les fondre dans un poëlon sur feu de charbon, lorsqu'elle commencera de bouillir, jettez-y dedans une livre et demie de jus et marc de nicotiane tout cela ensemble, bouillira cinq ou six heures, dans lequel tems la partie aqueuse s'évaporera, puis vous passerez le tout à travers une toile grossière, et le remettrez dans le poëlon, y ajoutant demi-livre de térébenthine de Venise ; étant un peu réchauffé et mêlé ensemble, le serrerez pour l'usage.

Autrement et sommairement, prenez une livre de feuilles de nicotiane, après les avoir bien nettoyées sans laver, elles seront fort pilées. Vous jetterez le tout jus et marc sur une demi-livre de saindoux, bouillant dans le poëlon, sur feu de charbon, pour y cuire en perfection.

Ainsi avec peu de peine se fait le baume de la nicotiane, car il n'est requis que d'en exprimer le jus par un tamis, après en avoir pilé l'herbe au mortier, et la mettre dans un vaisseau de verre fort épais avec autant d'huile d'olive, et d'enfouir profondément ce vase, bien bou-

ché et bien lutté, dans du fumier récent de cheval ; pour y demeurer quarante jours, au bout duquel tems vous le retirerez de là. Vous y trouverez le baume nageant au-dessus du flegme qui sera au fond du vase, lequel baume sortirez doucement du vase, sans émouvoir la lie du fonds, pour le loger dans un autre vase destiné pour sa garde, comme j'ai dit de l'huile d'hyeble.

Ces compositions-là sont très-bonnes pour toutes sortes de plaies, ulcères, écorchures, meurtrissures, tumeurs, brûlures, même pour diverses autres maladies, comme douleur de tête, migraines, et autres venant de l'ardeur du soleil, si on frotte la tête avec du baume susdit, ou avec de l'onguent ci-devant, le premier écrit, bouilli avec du beurre frais. Pour lesquels très-salutaires services, la mère de famille ne sera jamais sans avoir ces précieux remèdes, pour les avoir prêts chez elle à la survenue des nécessités.

Par divers autres moyens sont guéries les plaies, dont les suivans sont à ce fort bons. Onguent fait avec une once d'huile pétrole, demi-once de térébenthine de Venise, autant d'huile d'olive, deux drachmes de mastich ; le tout mêlé ensemble et cuit sur feu de charbon.

Autre. Faites bouillir, à consomption de moitié, huit ou neuf livres de vin blanc; mêlez-y le jus de pimprenelle, vervaine, bétoine, aigremoine, de chacun une poignée. Puis le tout refroidi, sera passé à travers un linge; vous y ajouterez demi-livre de cire blanche fondue en un autre vase, mastich et térébenthine, de chacun une once, dont sera fait onguent.

Autre. Prenez sauge, plantain, mauve, orvale, de chacun une poignée; après les avoir pilés, tirez-en le jus; faites-le bouillir avec une livre et demi de vieux oing, puis coulez-le par un linge; ajoutez-y deux onces poix-résine, autant de cire blanche, et remettez sur le feu pour y cuire, jusqu'à la consistance d'onguent.

Cette composition-ci est aussi fort bonne. Prenez roses incarnates, pomme d'ormeau, romarin, fleur de millepertuis, autant de l'une que de l'autre. Le tout mis dans une phiole de verre, remplie d'huile d'olive, très-bien bouchée, sera exposée au soleil pour y rester durant quinze jours; puis vous passerez la liqueur par un linge, que vous réserverez pour le besoin.

Autre. Mettez dans un vase de verre du

soufre pulvérisé et sassé, et par dessus de l'huile d'olive, tant qu'elle surpasse le soufre de quatre doigts. Exposez le vase au soleil, pour y demeurer jusqu'à ce que la matière s'épaississe, la remuant tous les jours une fois, avec un bâton, afin que la substance du soufre s'attache à l'huile, qu'on retirera ensuite, le plus clair qu'il sera possible, laissant la lie au fond du vase, afin que l'huile, serrée dans une phiole, la conserve nettement, pour en prendre au besoin.

L'eau de chaux est très-bonne à toute plaie vieille, récente, maligne. On la fait ainsi : prenez chaux vive en pierre, de la grosseur du poing d'un homme robuste ; mettez-la dans un pot de terre vernissée, et par dessus deux pintes d'eau claire. Couvrez bien le pot ; au bout de deux jours, remuez et battez la chaux et l'eau avec un bâton. Laissez-les reposer trois jours après, au bout desquels retirerez l'eau claire, qui se trouvera au-dessous de la chaux, et ce en penchant doucement le vase d'un côté, afin que la chaux arrêtée au fond, comme de la lie, ne se mêle avec l'eau. L'eau ainsi retirée, sera mise dans un vase de cuivre, à laquelle ajouterez du camphre concassé, la grosseur d'une noix. Vous aurez un autre vase vide,

dans lequel verserez l'eau en l'agitant, et de celui-là au premier, ainsi de l'un à l'autre, battant l'eau à la manière de celle qu'on donne à boire aux fébricitans. Cela fait, laissez-la reposer une heure, puis vous la rebattrez pour la seconde fois, même pour la troisième et quatrième, en mettant entre une heure d'intervalle. Finalement, la laisserez reposer dans le vase de cuivre, jusqu'à ce qu'elle devienne de couleur bleue; alors retirez-la du vase, et placez-la dans une phiole de verre pour le besoin.

Cette eau sert aussi à la guérison du mal des yeux, mêlant le tiers d'eau de rose; de quelle eau ensemble on frottera doucement les yeux, avec une plume, trois ou quatre fois le jour. Elle se gardera ainsi mélangée quatre ou cinq jours, non davantage; c'est pourquoi on mêlera l'eau rose à celle de la chaux, quand l'on voudra s'en servir pour les yeux.

Autre eau singulière pour toute plaie, même pour coup de fusil. Faites bouillir une pinte, mesure de Paris, du meilleur vin blanc, dans un vase d'airain ou de terre vernissée, jusqu'à la consomption d'un tiers. Faites tremper, quatre heures durant, dans ce vin bouilli, encore chaud, reposant sur cendres chaudes,

deux onces de poudre d'aristolochie ronde, et de sucre fin, autant d'une que d'autre, enfermés dans un nouet de toile fine; puis tirez ce nouet du vin, et exprimez-en la liqueur avec violence; remettez-le tremper plusieurs fois, à chacune l'exprimant, et autant que vous jugerez par l'œil et le goût, la liqueur porter quelque substance de la poudre. Serrez cette liqueur dans une phiole de verre, pour le besoin. Le seul sucre pulvérisé, mis sur les plaies, y est salutaire; on l'employera en la nécessité, faute d'autre remède.

Pour tumeurs et apostumes. Le lait de figuier, ses feuilles, son fruit verd, séparément employés, servent grandement à amollir et mûrir les apostumes. Le cataplasme de la racine de guimauve, de la feuille d'anet, de capilli-veneris, d'asperges, le tout par égales portions, font le même effet, lorsque ces racines et herbes sont bouillies dans de l'eau avec un peu d'huile d'olive. Aussi le cataplasme fait de cresson alénois, avec farine de fèves, puis le lieu couvert d'une feuille de chou. Cataplasme fait de chou rouge, en ayant au préalable lavé l'apostume avec la décoction de chou. La seule huile de lys fait mûrir l'apostume; la farine d'orge, cuite avec de l'eau

miellée, fait de même. Le satyrium, en cataplasme, les feuilles d'orvale sauvage, trempées en vinaigre et appliquées avec du miel, résolvent l'apostume. Cette espèce d'apostume, appellée *furoncle ou clou*, sera suppuré et amolli par les moyens suivans. Prenez farine de froment, graisse de pourceau, miel et un jaune d'œuf; mêlez et échauffez le tout, puis l'appliquez sur le mal.

Autrement. Farine de fèves, levain, figues grasses, lait de femme, mêlés ensemble, un peu chauffés, seront employés. *Autrement.* L'herbe de plantain, pilée avec huile de lys, appliquez dessus le furoncle; ou cataplasme de fiente de brebis, détrempée en vinaigre.

Pour les brûlures, qui aviennent directement du feu, ou bien d'eau bouillante, d'huile, de graisse, de poudre à tirer, ou d'autres matières échauffées, les remèdes suivans son fort propres. Pour un préalable, il faut éteindre le feu qui reste en la partie brûlée ou échaudée, tant pour avancer la guérison du mal, que pour prévenir les vessies et croutes qui surviennent, sans un prompt remède, et ensuite les marques de la brûlure, y paroissant après que les plaies en sont guéries.

La brûlure sera ointe avec de l'huile d'olive,

puis saupoudrée avec de la farine blanche; ou bien on appliquera au-dessus des linges trempés en liqueurs réfrigératives, comme de limon, de grenade, d'huile rosat, d'eau rose, avec blanc d'œuf, dans le jus des herbes d'endivie, morelle, joubarbe, plantain. Aussi on pourra éteindre le feu des brûlures, par fréquentes applications de linges trempés en eau rose et vinaigre, ou en eau de neige, ou, faute d'autre, en eau de fontaine. L'urine chaude, souvent renouvellée, y sert beaucoup; l'huile de noix, avec de la cire, le vieux lard, fondu sur une pelle rouge, ramassé dans l'eau, y tombant goute à goute à mesure qu'il s'y fond, nageant au-dessus, puis lavé en eau claire. La terre qu'on trouve sous les meules des aiguiseurs, la tutie, céruse, litarge, bol, mêlées ensemble et détrempées en eau et vinaigre; la boue des rues, seule, étant molle, est utilement employée en cette occasion, attendant plus exquis remède.

Ces remèdes, ou quelques-uns d'eux, seront promptement employés à éteindre le feu des brûlures, pour les raisons dites. S'il arrive que, par la malice du feu, nonobstant ces applications, il survienne des vessies, on les coupera avec des ciseaux; puis les plaies en seront

adoucies avec du beurre frais brûlé, huile rosat et jaune d'œuf, battus ensemble.

Et pour entièrement guérir le mal, cet onguent est salutaire. Prenez jus de solatrum et de plantain, de chacun deux onces, écorce de sureau verd, de celle du milieu, ou moyenne, une once, huile rosat, six onces; cuisez le tout ensemble, jusqu'à ce que le jus soit consumé; puis passez l'huile par un linge, et mettez-y une once cire blanche, la faisant fondre dans cette huile bouillante. Prenez, en outre, une once céruse en pierre, lavez-la en eau rose, mettez-la en poudre, et cette poudre dans l'eau rose, où vous la laisserez reposer quelques heures; et lorsque la céruse sera allée au fond, l'eau demeurant claire au-dessus, jettez l'eau; retirez la céruse, et ajoutez-y demi-once litarge d'or en poudre, trois drachmes tutie préparée; deux drachmes écorce d'encens, le tout subtilement pulvérisé; une once et demi quart de graisse de pourceau fraîche, lavée trois ou quatre fois en eau rose; demi-drachme camphre en poudre, et deux blancs d'œufs: de toutes lesquelles choses, mêlées et battues ensemble, la partie brûlée sera ointe.

Autre. Prenez feuille de mille-pertuis, un oignon blanc; pilez-les bien ensemble, mettez-y

tez-y huile rosat et de lys; le tout bien mêlé et incorporé sera appliqué sur le mal, y ajoutant des étoupes déliées, trempées en vinaigre et un peu plus d'eau, battus ensemble.

Autre. Prenez demi-livre beurre frais, brûlé et coulé, céruse et tutie, lavés en eau rose ou de plantain, de chacune demi-once, plomb brûlé, deux drachmes, quatre jaunes d'œufs; le tout réduit en forme d'onguent. Un cataplasme fait de feuilles de glouteron, pilé avec un blanc d'œuf, guérit les brûlures; la fiente de poule avec miel rosat, aussi. La décoction de mauve et beurre frais, longuement battu, appliqué en forme de linimentavec feuilles de chou entière, ayant perdu leur fraîcheur, est fort propre à faire séparer et tomber la croûte de la plaie.

Les jaunes d'œufs, avec huile violat, y sont bons. Pour appaiser la douleur de ce mal, employez cet onguent. Prenez vieux lard, fondez-le sur la pelle chaude, le faisant dégoutter dans l'eau rose; d'où l'ayant retiré, puis coulé par un linge, sera lavé cinq ou six fois en eau de plantain. En quatre onces de lard gras ainsi préparé, vous ajouterez deux jaunes d'œufs, et du tout ferez onguent. L'huile de jaune d'œuf est singulière pour appaiser cette dou-

leur. Et afin qu'après la guérison du mal, les marques de la brûlure ne paroissent, on lavera souvent la plaie avec eau de plantain, y ayant fondu un peu d'alun ; à effacer la cicatrice, est fort propre le liniment de racine de pain de pourceau, pilé avec de la joubarbe ; mais l'eau-de-vie encore plus, en lavant toutes les cicatrices de la brûlure, soit au visage ou toute autre partie du corps, si on la lave souvent et avec soin.

Contre la teigne. Prenez deux poignées d'herbe de chélidoine, quatre onces de sel commun, autant de soufre pulvérisé ; battez l'herbe, dans un mortier, avec un pilon de bois, et le tout mêlé ensemble, vous le ferez bouillir en huile d'olive, à la consomption de la plupart de l'herbe ; puis ôté du feu et refroidi, on le passera à travers d'une toile assez claire, pour en retirer la substance ; de laquelle on oindra la teigne (en Languedoc appellée *rasque*), soir et matin, enveloppant d'un linge la tête du malade, afin de la préserver du vent ; pour laquelle cause ne sortira-t-il du logis qu'en beau tems, encore rarement.

Autre remède. La tête teigneuse sera lavée avec du pissat de bœuf, la frottant rudement jusqu'au sang, puis saupoudrée de poudre faite

de fiente de poulaille, séchée au four, y emplâtrant de la suie de four, subtilement pulvérisée, mêlée avec fort vinaigre.

Autre. Prenez suc de fumeterre, de scabieuse, de petite centaurée, de parelle, de campane, de chacun trois onces; tutie, une once; moële vieille de porc, quatre onces; huile de noix et cire, suffisante quantité pour en faire onguent.

Autre. Prenez térébenthine bien lavée, premièrement en eau commune, puis en eau de fumeterre, deux onces; beurre frais lavé en eau rose, une once; sel commun, demi-once; deux jaunes d'œufs; jus de limon et huile rosat, de chacun une once, demi-scrupule de camphre, fait en onguent.

Autre. Prenez alun de roche, vitriol, verd de gris, soufre vif, suie de four, de chacun trois drachmes; camphre, deux drachmes; huile d'amandes douces, moële de porc, de chacun demi-once; incorporez le tout ensemble, et faites-en un onguent.

Quelquefois avient qu'allons chercher loin, ce qu'avons près, et que médicamens de petit prix profitent autant que drogues bien chères,

comme se vérifie en cette occasion le proverbe. Les bayes de genièvre, cuites en vinaigre et miel, appliquées en cataplasme sur la tête du teigneux, peuvent y servir beaucoup.

Aussi employe-t-on heureusement ici la saumure des enchois, des sardines, des harengs, des maquereaux, et le marc desdits poissons salés mis en cataplasme sur le mal. Aux enfans, la teigne est beaucoup plus aisée à guérir qu'aux adolescens, et en ceux-ci, qu'aux personnes âgées, le tems rendant incurable telle maladie; pour laquelle cause, il conviendra de distinguer les remèdes pour les appliquer convenablement; savoir, aux jeunesses, les médicamens bénins, et aux autres, les violens, plus ou moins, selon les âges, afin de chasser telle maligne et horrible maladie, dont les vestiges, se manifestant sans poil à la tête, sont très-désagréables à voir.

Il n'est ici question de parler de la teigne des petits enfans, puis même qu'elle leur est salutaire, comme la petite vérole et la rougeole, les purgeant de l'impureté du sang maternel duquel ils ont été nourris au ventre de leur mère, dont venus en âge, ne sont sujets indifféremment à toutes sortes de grièves ma-

ladies, même à l'épilepsie, de la crainte de laquelle cette teigne-ci les délivre.

La *mauvaise teigne* se distingue en *sèche* et *humide*. Les remèdes sont les suivans.

Pour la *sèche*, commencez par cette décoction. Prenez quatre poignées de fumeterre, de patience et de racine de mauve, fleurs de camomille et mélilot, de chacun deux poignées, graine de lin, fèves et lupin, de chacun un quarteron. Faites-les bouillir dans une lessive de sarmens et de bois de figuier; lavez-en la tête deux fois le jour, puis frottez-la de cet onguent. Prenez une livre de lard gras, de fumeterre, de patience, de lierre; hachez tout cela bien menu; après ayez deux onces d'huile de laurier, quatre onces d'huile de mastich, demi-once de térébenthine, quatre onces de jus de chou; pilez tout cela ensemble, et le laissez tremper et reposer l'espace de vingt-quatre heures. Faites bouillir le tout à la consomption du chou; coulez et faites-en un onguent, dont vous frotterez la tête du patient, après l'avoir lavée comme dessus, et vous la couvrirez d'une grande feuille de chou. Quatre jours après, faites appliquer des cornettes ou petites ventouses, avec scarification, laissant écouler grande quantité de sang, réitérant deux

ou trois fois la semaine le lavement et liniment.

Vous vous servirez aussi de cet onguent. Prenez une once d'huile d'œuf, une once et demie d'huile de lin, demi-once d'huile de mastich et de laurier; de graisses de porc, de veau, de chacun trois onces, une once de térébenthine fort claire, feuilles de plantain, d'olivier sauvage, de fumeterre, de patience, de queue de cheval, de chacun une poignée; une grenade aigre-douce, demi-poignée de lierre. Pilez tout ce qui peut l'être, et faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à la consomption des herbes; coulez, et l'exprimez par un linge, et à la liqueur qui en sortira, ajoutez: litarge d'argent et céruse, de chacun une once; alun de roche brûlé, autant; demi-once d'argent vif, éteint avec la salive d'homme; finalement, cire neuve suffisante pour faire un onguent, duquel on usera en tout tems.

Pour *la teigne humide*, la tête sera lavée d'une lessive, en laquelle on fera fondre alun de roche; puis ointe avec l'onguent de minio, qu'on trouve chez les apothicaires. Enfin, prenez fleurs d'érain, alun de roche, miel et vinaigre, de chacun deux onces; une drachme d'arsenic, deux de sublimé; le tout en poudre bouillira ensemble, jusqu'à consistance épaisse:

cet onguent est miraculeux. Il est nécessaire, au préalable, quelle que soit la teigne, de raser la tête du patient, afin que les cheveux n'empêchent l'effet des remèdes.

Les rustiques arrachent les cheveux avec de la poix, qu'ils accommodent dans un bonnet, dont ils couvrent la tête, l'ayant rasée, enlevant la racine des cheveux avec efficace pour la guérison du malade, mais non sans grande violence, supportable seulement pour une personne robuste. Pour éviter cette douleur, l'on se contentera de tenir la tête rasée, y repassant souvent le rasoir.

Aux cirons et gratelle est bonne la décoction de fleurs bleues, en se lavant les mains; de même aussi la vapeur de graine d'orvale, ou toute bonne, bouillant dans le vinaigre, après avoir lavé les mains avec de l'eau commune, dans laquelle on aura enfondu de l'alun; la décoction de feuilles de noyer, d'aurone et d'alvine, faite en vinaigre; le jus de citron seul; la saumure de lard salé; la saumure des lardes ou enchois; l'eau de la forge des maréchaux; le jus de mélisse et de menthe sauvage; la fumée de soufre; la lessive de cendres de bois de chêne aussi.

Les gratelles et démangeaisons de la per-

sonne, sont guéries par ces remèdes. Premièrement, l'on se baignera dans un bain préparé avec *l'oxilapathum* (espèce de parelle ou patience), de la staphisagre, des racines de bette et d'aigremoine, bouillies en eau de fontaine, y ajoutant du sel commun et du nitre. Au sortir du bain, tout le corps sera frotté avec ce mélange. Prenez amandes amères, dépelées et écrasées au mortier, quatre onces ; de mie de pain de seigle, demi-livre, détrempés et mêlés avec eau de son, dont sera faite une masse.

Si par ces deux remèdes le mal ne s'en va, en seront employés de plus forts, non toutefois violens, tels que ceux-ci. Prenez quatre onces de farine de lupins, deux onces de soufre ; incorporez-les en vinaigre, et faites une masse ; ou prenez vieilles grosses noix moisies, soufre, de chacun une once, incorporez-les avec jus d'ache. Après avoir frotté la personne de ces compositions, sera bon de se baigner en bain d'eau douce tiède. Est bon aussi de se frotter la personne dans de l'eau qu'on trouve arrêtée dans le creux des vieux chênes, flétrissans et mourans. On se sert aussi de la décoction faite en vinaigre, des racines de buglose, d'aigremoine et de fumeterre.

A la *rogne* sera fort salutaire, pour un préalable, se baigner en bain tel que dessus ; puis se faire frotter le corps, avec onguent fait de deux onces de soufre calciné, beurre frais et moëlle de pourceau, lavée en eau de plantain.

Ce liniment est aussi fort propre. Prenez une grosse pomme de facile cuisson, coupez-la par le milieu, et ayant un peu creusé en dedans chaque moitié, remplissez le creux de soufre pulvérisé ; puis rejoignez les deux parts, liées avec du fil, et faites cuire sous les cendres, mettant de la braise dessus ; après réduirez la pomme en forme d'onguent.

Autre liniment. Prenez racine de scrofulaire, qu'aurez tirée de terre, en automne ; puis, nettoyée et purgée, pilez-la avec beurre frais, et la mettez dans un pot de terre vernissée, bien couvert ; lequel reposerez en quelque lieu humide, douze ou quinze jours de suite, le beurre se fondra : coulez-en la liqueur, et gardez pour oindre la rogne.

Autre. Jus de citron, quantité suffisante ; deux jaunes d'œufs ; huile rosat, une once, dont sera fait liniment. L'on frottera la rogne avec un jus récemment exprimé de l'herbe d'aigremoine, mêlé avec sel et vinaigre, ou de vieille huile de noix, ou avec deux onces de térében-

thine, neuf ou dix fois lavée, ou une once de sel en poudre, mêlées ensemble.

La *rogne* étant rebelle, il est nécessaire de la combattre avec plus forts remèdes, que les sus-écrits, tels que les suivans. Prenez jus d'aigremoine, de scabieuse, de fumeterre, partie égale; ajoutez-y huile et moëlle de pourceau, à suffisance, pour y pouvoir bouillir ces herbes. Bouillant, vous les remuerez continuellement, jusqu'à ce que le tout aura acquis consistance d'onguent; y ayant mis auparavant de la poudre de staphisagre et un peu de céruse. De tel onguent, la rogne sera frottée, aprés l'avoir étuvée et baignée avec de l'eau où on aura infondu du sel, du soufre et de l'alun.

Autre. Prenez aloès et cumin, subtilement pulvérisés, de chacun deux drachmes; incorporez-les avec de la moëlle de pourceau, lavée en eau rose; ou triturez subtilement et pulvérisez tartre, sel de nitre, orpiment, soufre, de chacun une drachme. Cuisez-les, en égale portion de jus de pateum, d'huile et vinaigre, jusqu'à la consomption de la liqueur; ajoutez-y suffisante quantité de cire, pour onguent.

Autre. Pilez en un mortier et pilon de plomb, une once de céruse, encens, mastich et litarge, de chaque demi-once; puis versez

par dessus huile rosat, lavée soigneusement en jus ou eau de scabieuse, et mouvez si longtems, que l'onguent se fasse.

Le lavement qui suit est tout propre à éteindre la rogne, quelque maligne qu'elle soit. Prenez urine humaine en suffisante quantité; mettez-y dedans de l'ellébore noir et du charbon de chêne, en poudre; battez-les ensemble pour les mêler. La rogne en sera lavée pendant quinze jours, une ou deux fois chacun.

L'eau suivante est très-bonne contre toute sorte de rognes, bue au matin, fortifiant les remèdes extérieurs. Prenez mélisse, en telle quantité qu'il vous plaira; pilez-la et faites-la tremper en vin blanc, une nuit entière, pour donner loisir à l'herbe d'attirer tout le vin; puis distillée au bain marie. Autre eau de semblable vertu, se distille des herbes de sauge, de pouliot, en la manière que dessus. De telles eaux, la mère de famille fera provision en saison, afin de les employer en la nécessité.

Pour les rougeurs du visage. L'importune couleur rouge du visage procède de diverses causes, et toutes de sang intempéré; car étant le sang ou trop chaud, ou trop ému, trop vaporeux, subtil ou léger, ou trop crasse et épais,

attaché contre la peau, il colore le visage plus que de besoin, quelquefois excessivement avec prurit et douleur, même y élevant des croutes, boutons et pustules. Le nez en est infecte, les joues et le front aussi, dont la face en est enlaidie : c'est telle couleur qu'on appelle *couperose*, plus difficile à guérir que nulle autre.

Les remèdes contre la première couleur, sont de procurer les naturelles évacuations du sang, comme les hémorrhoïdes aux hommes, les fleurs aux femmes, à ce que le sang corrompu ne s'arrête au visage, comme il fait souvent, quand il croupit dans le corps. Tenir le ventre lâche, ouvrir de fois à autre les veines des bras, se faire frotter les bras et les pieds, appliquer souvent des ventouses aux épaules; user au vivre ordinaire de viandes rafraichissantes, boire un peu de vin bien tempéré; par ces moyens et les suivans cette rougeur s'évanouira.

Lavez le visage, soir et matin avec eau de bouillon blanc distilée au bain marie, dans la quelle vous avez trempé un peu de camphre, ou avec eau composée d'eau de pourpier, de plantain, de l'esprit de grain, de pommes de chêne, de chacun six onces; eau de douze

blancs d'œufs ; de farine d'orge demi-livre ; de semence de pavot une once, tout cela distillé ensemble, ou avec autre eau distilée de deux livres de racine de parelle ou patience ; d'une livre de poupon mûr, l'écorce ôtée, coupé en rouelles, graines concassées de concombres, courges, pavots blancs et rouges, de chacune deux onces, camphre deux drachmes.

Ou bien avec celle-ci. Prenez de la mie de pain blanc, six glaires d'œufs, deux drachmes de camphre, du jus de six citrons ; détrempez-le tout dans une pinte de lait de chèvre, et après y avoir ajouté une poignée des trois sortes de plantains, la distilerez au bain marie, dont l'eau qui en sortira, serrée dans une phiole de verre, et gardée quinze jours, sera propre à ce mal-là, l'appliquant sur la rougeur, avec un linge blanc et fin qu'on y aura trempé. L'onguent de tutie et huile de jaune d'œufs y est propre. Aussi l'eau commune mêlée avec de l'urine d'enfant, ou du fiel de quelque volaille, pigeon ou perdrix. La seule eau battue de la roue d'un moulin, l'eau de neige ; l'eau où l'on aura éteint des cailloux blancs de rivière, échauffés au feu. Semblables vertus ont, le sang de poule noire, de pigeon, tiré sous l'aile, de lièvre, appliques séparément sur les rou-

geurs, y ayant au préalable mêlé un peu de jus de bourrache rouge et de lait de vache.

Contre la COUPEROSE, autrement ditte *goute rose*, ces remèdes seront employés. Etant le mal invétéré, convient de préparer le cuir (la peau du visage), à donner issue à l'humeur sanguine, qui est dessous, causant la rougeur, afin que l'humeur en sorte facilement; ce qu'on fait en raréfiant le cuir, en subtilisant l'humeur par choses émollientes et digérantes telles que celles-ci et en cette manière. Parfumez la face, à la vapeur de la décoction faite de figue, raisin de Damas, grain d'orge, son de froment, balle d'avoine, feuille de pariétaire, de camomille, de mauve, guimauve, de violle, en eau de citerne, enveloppant la face avec du linge, pour que la vapeur ne se perde dans la face, suant, sera rendue apte à recevoir les médicamens requis, pourvu que le parfum soit réitéré durant quelques jours.

Semblables facultés ont les sangs chauds de poulet, de chapon, de poule, de pigeon, récentement tiré de dessous leurs ailes, ou de ces volailles tuées fraichement : ou ceux de lièvre, d'agneau, de brebis, de cerf, de canard, dont on se servira au lieu du parfum susdit. Couvrant les rougeurs du visage avec

l'un desdits sangs, où il demeurera caillé toute la nuit, et le lendemain en sera ôté, par la décoction tiède d'avoine ou de son.

Ne voulant user d'aucun de tels remèdes, appliquerez sur les rougeurs de visage des pièces déliées et minces de la chair saigneuse de col de bœuf, ou d'une rouelle de veau, ou d'un gigot de mouton, les ayant un peu échauffées sur le gril. Mais il faudra les renouveller de deux en deux heures, tant, de peur de s'empuantir par le venin de la maladie, qu'on attire par-là à soi, que pour avoir plus de vertu contre le mal, fraichement appliqué qu'après y avoir séjourné longuement. Toute la nuit les rougeurs demeureront couvertes de cette chair, d'où ôtées le lendemain matin, lors la face sera lavée avec linge délié, trempé en la décoction susdite ou en eau rose.

Après ce premier appareil, seront employés les remèdes contre la première rougeur, ci-dessus écrite, lesquels, s'ils ne sont pas assez puissans pour combattre la couperose, seront accompagnés des suivans :

Lavez souvent le visage d'une eau composée d'une livre d'eau rose, dans laquelle on fera tremper une once de camphre, et autant de souffre, subtilement pulvérisés, myrrhe et

encens, de chacun demi-once, et le tout mêlé ensemble, mis dans une phiole de verre exposé au soleil ardent pendant douze ou quinze jours; ou en eau distilée de racine de patience, avec un peu de soufre dedans, ou en eau de racine de scorfulaire, ou de fleurs de bouillon blanc avec peu de camphre. Semblable vertu ont les sucs exprimés des fraises, des mûres, des pommes de chêne point mûres.

Cette eau-ci est fort singulière contre la couperose. Prenez deux livres de racine de patience, autant de chair de melon bien mûre, dix œufs d'hirondelle, demi-once de sel de nitre, deux onces tartre blanc, concassez les racines et le melon; pulvérisez les sels et tartres, tirez les œufs de leur coque, et mettez le tout tremper en suffisante quantité de vinaigre, pendant cinq ou six heures, puis distillez au bain-marie. De l'eau qui en sortira, on lavera le visage le matin, sans l'essuyer et le soir, allant au lit, lavez avec l'huile de tartre et d'amandes douces (ce dernier tiré sans feu) mêlés ensemble.

Autre. Prenez racines d'aristolochie ronde et d'iris de Florence, de chacune deux onces, racines de lys, six onces; pois chiches rouges, lupins brûlés, de chacun une once. Noix-muscades

cades, canelle, de chacune demi-drachme; deux onces amandes amères écrasées; deux livres eau de pluie; concassez tout cela, et le laissez tremper ensemble deux ou trois heures; puis ajoutez-y quelque quantité de sang de lièvre, finalement distillez au bain-marie, et de l'eau qui en sortira lavez-en le visage.

Autre. Prenez du bois verd de frêne, coupé par tranche, faites-le distiller à la manière qu'on tire l'huile de genièvre, il en sortira eau, et huile, qui mêlés ensemble y ajoutant le quart d'eau de violette, étant de couleur de pourpre, on en fera un très-propre lavement, pour ôter les rougeurs de la face.

L'onguent suivant est fort bon contre les rougeurs malignes du visage. Prenez soufre, une once; céruse lavée, deux drachmes; os de sèche, camphre, de chacun une drachme; jus de limon, demi-livre; jus d'oignon, deux onces; pulvérisez subtilement ce qui doit l'être et le mêlez avec, les incorporant ensemble, dont on oindra la face, en allant se coucher; et le lendemain matin, la laverez avec décoction de son.

Autre. Prenez amandes douces récentes, deux onces; graines mondées de courge, une once; jus de limon et d'orange, une once de

chacun; borax pulvérisé, une drachme; camphre, un scrupule; céruse blanche, demi-once; pilez et incorporez le tout ensemble. Une orange cuite sous les cendres, réduite comme en pâte, appliquée sur les rougeurs, au soir, à l'entrée du lit, y séjournant toute la nuit, y est salutaire; puis lavant au matin la face, avec eau de citerne, où auront trempé des amandes amères, écrasées, et du son, enfermé dans un linge.

Pour les dartres, sont employées divers remèdes, selon que diverse est la maladie. Les dartres moins mauvaises, se guérissent facilement, avec médicamens doux et bénins, mais les plus mauvaises, avec difficulté, par l'application de remèdes violens.

Pour la guérison de celles-là, vous agirez ainsi. Lavez les dartres avec décoction de fèves et de farine en vinaigre, ou avec vinaigre où on ait dissous de la gomme de prunier, ou bassinez-les de la salive d'un jeune enfant, prise au matin avant qu'il ait mangé; ou d'un homme étant à jeun qui ait tenu pendant quelque tems dans sa bouche, de l'eau rose, ou un morceau de camphre ou de myrrhe, ou avec vinaigre où on aura fait dissoudre la gomme de pêcher, d'amandier amer et de pin.

Prenez une tranche de chair de mouton fort mince et écrasée, grillez-la sur les charbons; pilez la avec graine de moutarde et vinaigre, et appliquez ce mélange sur la dartre. Ou prenez encens, huile rosat et vinaigre, et faites-en un onguent; ou prenez du bracs (autrement dit housson) ou des sarmens de vigne, en frottez les dartres.

Les remèdes contre les plus mauvaises dartres, sont les suivans, qu'on employera après avoir essayé les susdits, et à leur défaut lavez les dartres avec la graine de grain de lupin et racine de guimauve faite en vinaigre, à la consomption de la moitié, ou avec eau de plantain, en laquelle on fera fondre deux drachmes et demie de vitriol blanc, et une drachme d'alun brûlé.

Contre ces dartres est bon l'onguent fait avec savon, sel ammoniac, et huile de cade, ainsi appelée par le vulgaire français, *tac*. Celui fait avec deux drachmes et demi soufre, une drachme graine d'ortie, demi-drachme camphre, deux onces beurre frais.

Celui-ci est excellent. Prenez huile rosat, deux onces; huile de tartre, demi-once; suc de lapas, une once; graisse de pourceau non

salé, demi-once; litarge en poudre, deux drachmes et demie; du tout soit fait onguent.

Autre. Prenez racine de patience, quatre onces; racine de gentiane, deux onces; faites-les cuire dans l'eau claire; pilez-les; faites-les cuire de nouveau avec moëlle de veau en consistance d'onguent.

Contre les dartres est singulier remède l'onguent de nicotiane ci-dessus décrit. Les linimens suivans y profitent beaucoup. Prenez eau distillée de patience, quatre onces; trois drachmes de borax, une dragme de sel commun, une once de vinaigre stilitique, mêlez et en faites liniment.

Autrement. Faites liniment avec deux drachmes d'aloës dissout en vinaigre stilitique; avec demi-livre d'huile de jaune d'œufs; huile d'agnus-castus et onguent citrin, de chacun six drachmes; graisse de serpent, trois onces; borax, cristal, céruse, sarcocole, de chacun deux drachmes, avec un peu d'huile rosat. L'huile de froment seul est fort bonne à ce mal. On la fait ainsi: mettez dans un vase de terre vernissée des grains de froment, subtilement pulvérisés, couvrez-bien le vase, posez-le dans un chaudron plein d'eau sur feu de char-

bon, pour tenir tiède l'eau, non pour la faire bouillir; là, le vase séjournera trois jours continuels, au bout desquels on retirera la poudre, qu'on trouvera humide, et l'ayant mise dans un sachet, en exprimerez l'huile sous le pressoir, telle que vous la desirerez.

Pour les lentilles, rubis ou *saphirs qui sont au visage*, appelés à Paris, *taves*, on usera de ce remède. De la décoction de riz, faite en eau, de l'eau distillée d'une livre de tartre calcinée, d'une once de mastich, et de demi-once de camphre, mêlé avec glaire d'œufs. De l'eau distillée de la graine de raves et de racines de grand serpentaire, ayant trempé ensemble en eau exposée au soleil, les quatre jours précédens. De l'huile distillée de coquille d'œufs, de l'huile exprimée de la graine de coton. Du jus de la racine, et de petits grains de couleur; du jus d'ache avec farine de lupin; des fleurs récentes de jasmin, écrasées sur le mal; de la fiente de pigeon détrempée en fort vinaigre; de la farine de vesce, de la graine de roquette pulvérisée, incorporée dans du miel; des petits emplâtres faits de lentilles, réduites en pâte à force de cuire, passés à travers un linge, et paitris avec jus de grenade; de l'onguent

fort d'althea, huile rosat, eau rose, beurre frais mêlés ensemble.

Contre les cors ou *cals*, autrement appelés *agassins*, c'est-à-dire, pour se débarrasser de leur importunité, empêchant de marcher librement, avec douleur, lorsqu'ils se fourrent entre les doigts des pieds, ainsi sera procédé. On lavera les pieds avec décoction de bonne herbe, puis les *cals* seront coupés avec un rasoir aussi bas qu'il sera possible, et sur le restant, appliquez un emplâtre de cire gommée, rouge ou verte, ayant trempé vingt-quatre heures dans du fort vinaigre rosat. Le cinabre et verd de gris, dont ces cires sont colorées, font mourir les racines des cors.

On obtient le même effet des remèdes suivans, et plus efficacement, toutefois les uns que les autres, selon leurs diverses propriétés, desquels choisirez ceux qui mieux vous agréeront et les employerez.

Fomentez les cors avec lessive de cendres, d'écorce de saule, y ajoutant du vinaigre, appliquez dessus du lait de figuier et du jus de ses feuilles, ou du fiel de vache, de la chaux vive, avec huile de cade, des feuilles de rhue pilée et raisins secs; des feuilles de l'herbe

dite vermiculaire pilée, de l'huile de tartre distillée; emplâtre fait de galbanum et cire neuve; ces choses attendries avec votre haleine, mêlez ensemble.

Autre. Faite de racine de lys, cuite en perfection, puis pilée avec moëlle de pourceau, sera une chose fort propre à ce mal. Prenez trois onces d'eau de tartre, une once de savon noir, demi-once d'argent vif, faites bouillir le tout huit ou neuf fois, et à chacune, lorsqu'il commencera à bouillir, faites soudain cesser ses bouillons en y versant de l'eau froide; puis quand l'aurez éteint pour la dernière fois, lavez-en tous les matins le cal, et au soir étuvez avec de l'eau tiède, continuez avec cela jusqu'à entière guérison, recoupant, tous les jours, du cal ce qu'on pourra.

Pour le poil. Celui qui tombe de trop de rareté et molesse du cuir, sera retenu par cette lotion: prenez rose, hierre, balaustes, feuilles de saules, alun de roche, faites-les bouillir en eau de citerne, coulez la décoction en laquelle, tiède, faites dissoudre tutie, encens, corail blanc pulvérisé; ou par cette onction, prenez noix de galle, myrrhe, mastich, encens

de chacun une once, trois onces de labdanum, mêlez tout avec huile rosat, et faites onguent; ou par celle-ci : prenez cendres de capilli-veneris, deux grains d'ache, d'écorce de pin, incorporés avec du labdanum et graisse de canard, y ajoutant cendres de feuilles de myrrhe, d'absynthe, de la racine de souchet et de graine de seigle en poudre, et à ce que les remèdes profitent mieux, avant leur application, la tête sera rasée, laquelle dénuée de poil, recevra à propos les remèdes : le rasement servira à faire renaître les cheveux épaissement, comme on voit les vignes et arbres taillées de nouveau, rejetter puissamment; mais ce sera après avoir purgé l'impureté du corps, causant la chûte du poil par l'avis du savant médecin.

Si vous desirez d'ôter le poil d'un lieu indécent, où il ne vous agrée, les choses suivantes vous satisferont; d'entre lesquels choisirez celles qui plus vous seront agréables, pour vous en servir :

Prenez, sang de chauve souris, suc de hierre et de raves, fiel de chèvre, mêlez tout cela ensemble.

Autre. Prenez gomme de lièvre, œufs de

fourmis et orpiment, de chacun demi-once ; cendres de sang-sues brûlées, de tout ferez poudre et mêlerez avec sang de grenouille.

Autre. Prenez larme de vigne et mêlez-la avec huile commune. *Autre*, prenez œufs de fourmis, sang de grenouille, rouille de fer, incorporez cela avec salive, étant à jeun.

Autre. Prenez suc de tyntemale, et mêlez avec huile rosat. Cet emplâtre est de grande efficace en ce cas : prenez deux onces térébenthine, cire blanche et pois, de chacun une once ; benjouin, storax, calamite, de chacun deux drachmes ; céruse et mastich pulvérisés, de chacun une drachme; mêlez avec la térébenthine le mastich et la céruse, puis ajoutez la cire liquefiée ; finalement le benjouin, storax; faites emplâtre qu'étendrez sur la toile neuve et dure, l'accommodant un peu chaud, au lieu où vous l'appliquerez, après l'avoir au préalable frotté avec un linge rude.

Pour que le poil ne renaisse plus au lieu dépilé, les eaux suivantes sont fort propres : prenez corne de vache, alun de roche, pavot noir, trois onces de chacun, deux livres sang de vache récent, mêlez le tout et le distillez, et de l'eau qui en sortira, frottez-en tous les soirs la partie requise.

Prenez sang de grenouille, tartre, sigillée, sumach, roses, pelez-les ensemble, puis y ayant ajouté du vinaigre et du jus de morelle, les distillez; prenez demi-livre de semence de jusquiame, ayant séjourné quelque temps dans une cave humide, deux onces de feuille de télespium, distillez. La décoction de thytimale, de chaux vive et de mauve en vinaigre, garde le poil de revenir au lieu une fois dépilé.

De même fait la racine d'hiacynthe cuite en vinaigre, appliquée sur le lieu, ainsi le liniment de miel et de castoreum, de jusquiame, d'opium avec vinaigre, du sang de chauve-souris, jus de raves et de couleuvrée.

Pour faire revenir *le poil* au lieu grillé par brûlure, blessure, chûte, maladie, et autres accidens, les moyens suivans servent beaucoup : premièrement raser le poil, s'il y en a, puis frotter le lieu avec un linge un peu rude jusqu'à ce qu'il rougisse, et ensuite laver la tête avec une décoction de chou rouge, bette et mercure; après, appliquez dessus les onctions suivantes, celles qui mieux vous agréeront : prenez graine de roquette, une once; huile de noix, deux onces; faites-en liniment avec cire. Autre liniment, fait avec graine

d'ortie pulvérisée et miel ; autre avec graine de sénevé et roquette, une once ; jus d'oignon, une once, et miel. Autre, prenez euphorbe, baye de laurier et graine de roquette, de chacun deux drachmes ; souffre vif et ellébore brûlé, de chacun demi-scrupule ; faites liniment avec cire dissoute en huile laurier. Autre, prenez chair de limaçon, de mouche-guèpe, d'abeilles et de sang-sues, sel brûlé, toutes parties égales ; renfermez dans un vase vernissé ayant plusieurs trous au fond, comme un crible. Sous ce vaisseau, mettez un autre vase vernissé pour recevoir l'humidité qui en coulera, de laquelle vous frotterez les parties requises, mais telle humidité sera plus abondante et meilleure, si ces vases sont enveloppés de quantité de fumier récent, pour échauffer les matières.

Autre, faites cuire fortement des racines de lys dans de l'huile de d'olive, pilez dans un mortier, y mêlant des cendres de la racine d'asphrodiles dont ferez liniment : l'eau distilée de l'herbe de bassinet ou coqueret, et de la racine de raifort, est bonne pour faire revenir le poil, s'en lavant la tête.

Pour ôter les marques de la petite vérole. Ces choses sont propres : les eaux distillées

de blanc d'œuf ou de leur coque, de limaçon rouge, de pied de veau, de mouton, de chèvre, de fleurs de fèves, de racines de grand serpentaire, lesquelles eaux employerez séparées ou mélangées ; comme il vous plaira, dont laverez la face sur le soir allant au lit, l'ayant, au préalable, étuvée à la vapeur de l'eau chaude ou de la décoction de balle d'avoine pour la préparer à recevoir la vertu des eaux, et autres remèdes. Les huiles de dattes, de lys, de myrrhe, de pistache, les onguents qui s'ensuivent font de même : prenez trois onces huile de lys ; graisse de chapon, huile rosat, de chacun une once ; lavez-les longtems en eau rose, puis ajoutez quatre blancs d'œufs cuits à demi dans leur coquille, huile d'amandes douces et d'amères pelées, de chacun une once ; pilez et incorporez le tout dans un mortier de marbre, et ce faisant, mettez-y, peu à peu, poudre faite de moëlle de la semence de melon, de litarge d'or et de craie, deux drachmes de chacune, dont sera fait un onguent. Autre, prenez poudre de litarge blanche, des os brûlés, de la racine sèche de canne (roseau), des amandes amères, des graines de raifort et de pycon, de farine de riz, de fèves, de lupins, de chiches blancs,

de faséoles, la quantité qu'il vous plaira, dissolvez le tout en eau rose.

Autre, onguent fait avec huile d'amande douce et soufre, avec graisse d'âne, jus de racine de canne et miel, avec racine de couleuvrée cuite en huile d'olive, la poudre de canne brûlée, et les cendres de tartre et de myrrhe, étendues sur la face humectée de la vapeur de l'étuvé, séparément employés servent beaucoup à effacer les vestiges, cicatrices et taches noires de la petite vérole, et le sucre candi, aussi l'ammoniac pulvérisé, la myrrhe et le miel brûlé, celle que ladite maladie laisse aux yeux.

Aussi le sucre candi enlève du front, promptement et avec grande efficace, les marques venant des coups, l'appliquant en poudre, dans la moitié de blanc d'œuf cuit.

Pour la netteté du cuir (de la peau). C'est une partie très-requise à la conservation de la santé, que de tenir nettement la personne. Du contraire aviennent plusieurs étranges maladies, pour laquelle cause, après avoir pourvu que la nourriture, les habits et l'habitation soient exempts de toute saleté ; le principal ne sera oublié, qui est la personne, se lavant souvent les mains, la bouche, quelquefois le

visage, avec de l'eau commune, du vin et d'autres liqueurs, ainsi qu'il a été dit.

Les femmes ont plus de soins à prendre que les hommes pour leur naturel fragile, délicat; il y a plusieurs bains destinés à cet objet, comme ceux-ci : prenez feuille de sauge, fleur de lavande et de roses, une poignée de chacune, un peu de sel, faites bouillir le tout en eau de fontaine ou de rivière.

Autre : prenez un peu d'eau rose, vinaigre et sel, faites-les bouillir ensemble en eau commune, retirez deux ou trois pleins seaux de cette eau bouillie, et après y avoir délayé du son de froment, frottez-en toute la personne, puis entrez dans le bain tiède, pour y demeurer autant que vous pourrez.

Autre fort singulier : prenez six livres lait clair d'amande douce, eaux de nafe, de rose, de nénuphar, une once de chacune, six écorces de limon, deux drachmes cloux de gérofle et un drachme d'iris de Florence, ces choses tremperont cinq ou six heures dans les eaux susdites, étant sur les cendres chaudes, après le tout sera coulé à travers d'un linge blanc, puis mêlez avec le lait d'amandes douces, de quoi la personne sera frottée, sortant du bain préparé avec de l'eau commune, tiède;

ces bains conforteront les nerfs, ôteront et nettoyeront toutes les ordures attachées à la peau, réjouiront l'esprit et rendront la personne disposte.

Ces avantages sont communs aux hommes et aux femmes. On les employera selon les occurrences, mais les suivans appartiennent particulièrement aux femmes, puisqu'ils ne tendent qu'à blanchir et embellir la face, les hommes n'ayant besoin de tel ornement; cela se fait sans fard ni déguisement aucun, ains avec matière bénigne, que la demoiselle recueille en son jardin, ou la plupart dont elle se sert sans crainte des rides du visage venant hors saison, de la puanteur d'haleine, de la noirceur et chûte des dents, de la rougeur des yeux, de l'affaiblissement ou perte de la vue, de la surdité et d'autres maux qui arrivent communément à celles qui ayant plus d'égard à la blancheur de leur visage, qu'à la santé de tout leur corps, employent le sublimé, le blanc d'Espagne, et autres moyens autant dangereux que la peste.

Ainsi, *la face* sera blanchie et le beau teint conservé; faites tremper dans de bon vin blanc, l'espace de neuf ou dix jours, une livre de fèves blanches mondées, puis les ayant fait

battre au mortier, remettez-les dans ledit vin, y ajoutant demi-livre farine de riz, deux livres lait de chèvre, une douzaine de blancs d'œufs, le tout sera distillé au bain marie, à petit feu, et de l'eau qui en sortira en laverez la face, le soir en allant au lit.

Autre : prenez deux livre de son de pur froment, huit ou dix blancs d'œufs, du fort vinaigre, en suffisante quantité ; battez tout cela ensemble; après, faites-le distiller au bain marie.

Autre : prenez deux douzaines d'œufs, les ayant bien lavés, ils seront écrasés, mêlant les coques avec le jaune et le blanc, les battant ensemble, y mettre deux pintes de vin blanc, une de lait de chèvre, et une poignée de la fleur de nénuphar ; tout cela sera distillé au bain marie, dont l'eau, après avoir séjourné au soleil pendant quinze jours, sera propre à ce que dessus.

Pour vous en servir, ferez chauffer sur les cendres deux doigts de ladite eau, et dans icelle, mettez fondre du suc candi et de borax pulvérisé, puis la face en sera lavée soir et matin.

Autre : prenez une livre mie de pain blanc, demi-livre fleurs de fèves, fleurs de rose, de nénuphar et de lys, de chacun une once ; fleur de

de sureau, demi-livre, quatre blancs d'œufs, trois livres lait de chèvre, demi-livre de bon et fort vinaigre, tout cela soit distillé au bain marie.

Autre : prenez deux livres orge à demi-mûre, trois livres de lait de chèvre, une douzaine de blancs d'œufs, distillez le tout au bain marie.

Autre : prenez trois oranges et cinq citrons, tranchez-les en pièces ; sucre et alun, de chacun une once ; trempez tout cela dans deux livres de lait de vache du mois de mai ; puis distillez au bain marie.

Autre : prenez un pot de terre vernissée, contenant quatre pintes ; emplissez-le à la moitié de racine de guimauve bien lavée et hachée par petites rouelles ; ajoutez-y une pinte de vin blanc, et une douzaine de coquilles d'œufs bien lavées et concassées ; puis versez-y eau de rivière et de citerne, tant que le pot en soit rempli ; faites bouillir le tout, jusqu'à la consomption du tiers de la liqueur, y ajoutant sur la fin, une mie de petit pain blanc, et aussi gros qu'une fève de ver de gris, enfermé dans un nouet ; coulez cette décoction dans un vase, puis mettez-y, étant tiède, une once de sucre pulvérisé, mouillez-y un petit

linge fin, et lavez, soir et matin, le visage, sans l'essuyer.

Autre: percez le tronc d'un bouleau avec un foret; il en coulera grande quantité d'eau, laquelle seule est de bon service dans ce cas, et ôte de la face le hâle du soleil.

Il y a plusieurs autres eaux propres à nettoyer et blanchir le visage, dont je ne parle pas, pour ne pas trop m'étendre; seulement, ajouterez ici l'eau de pigeon, dont les dames font si grand cas, pour la conservation de leur beau teint.

Prenez deux pigeons blancs, déplumez-les et les videz des entrailles, ôtez-leur les têtes, les bouts des pieds et ailes, et les hachez par petites pièces; mettez-les dans un alambic de verre; par dessus, un lit de deux poignées fraîches de fraxinelle ou de plantain, qu'on arrangera: puis ajoutez trois livres d'amandes douces tirées sans feu, quatre onces de beurre frais, quatre pintes de lait de chèvre, la mie d'un pain blanc, deux drachmes de borax, autant de sucre candi, d'alun brûlé et de camphre pulvérisé, vingt-cinq blancs d'œufs, deux poignées de grains de verjus; laissez le tout infuser et tremper ensemble, l'espace de dix ou douze heures, dans l'alambic très-bien lutté, puis faites distiller au bain marie, len-

tement et à petit feu ; mettez cette eau distillée dans une phiole de verre, exposée en cave fraîche, l'espace de douze à quinze jours ; coulez-la par un linge blanc et délié, et vous en laverez la face, soir et matin, avec un linge.

Outre les eaux, sont ici employées diverses onctions, comme huiles, linimens, pommades, telles que celles-ci. Fendez par moitié des œufs cuits durs ; ôtez-en les jaunes, remplissez-les vides de tartre brûlé, rejoignez les moitiés, les liant tous avec du fil ; mettez-les dans un plat exposé dans une cave humide. Le tartre se fondra ; la liqueur passant à travers les blancs d'œufs, se convertira en huile, comme le desirez.

L'huile de gland de chêne, exprimé à la manière de celle d'amande et celle de coque d'œuf, exprimée ensemble, sont propres à nettoyer et à blanchir la face. Ainsi l'huile de myrrhe, faite comme celle de tartre, avec blancs d'œufs. Liniment de la moëlle de mouton, ainsi extrait. prenez des os de mouton, la quantité que vous voudrez, la lune étant en son plein. Faites-les longuement bouillir dans l'eau ; après, cassez-les et remettez bouillir en eau, trois ou quatre heures ; tirez-les du feu, et

étant refroidi, ramassez dessus la décoction, la graisse y nageant ; laquelle retirerez, et en frotterez le visage le soir allant au lit, et le lendemain matin, le laverez avec fleurs et eaux de fèves et de lys.

Autre liniment, se fait avec fiente de pigeon, dissoute en eau rose musquée ou eau camphrée. *Autre.* Prenez huile et amande amère, beurre frais, crêpine de chevreau et graisse d'agneau, autant de l'un que de l'autre; lavez le tout en eau rose, durant douze à quinze jours, deux fois chacune ; puis ôtez de l'eau, mettez fondre dans un pot vernissé, sur petit feu de charbon, y ajoutant de la cire neuve, tant qu'il suffise, pour faire liniment.

Pommade. Prenez demi-livre de graisse de chevreau, quatre onces de graisse de porc frais, n'ayant été fondue ; hachez-les par morceaux, et mettez dans un pot de terre vernie, avec une bonne pomme de court-pendu, coupée par pièces, le jus d'une orange, un plein verre d'eau rose, et demi-verre de vin blanc. Mettez le pot sur le feu, pour y bouillir un peu, et quand les graisses seront fondues et incorporées avec la pomme, coulez le tout dans une terrine vernie, à demi-pleine d'eau fraîche ; puis refroidie, le tirerez de là, et

laverez cinq ou six fois en eau rose, chacune changeant d'eau.

Autre pommade singulière. Prenez deux onces crèpine de chevreau, une couple de pommes de court-pendu, une once racine d'iris de Florence, un limon entier. La crèpine sera hachée, les pommes et la racine mises par rouelles; y ajouterez deux onces de la moëlle de pied de mouton; faites tout bouillir, avec suffisante quantité d'eau rose, dans un pot de terre vernissée, à feu lent, jusqu'à ce que le citron soit consumé, tenant cependant le pot bien couvert. Alors ôtez-le de dessus le feu, et coulez le contenu au pot, par un linge net. Ce qui en sortira sera pilé avec huile d'amande douce récemment extraite, sans feu; mettez-y le tiers de la matière susdite; puis quand le tout sera coagulé et incorporé ensemble, lavez-les en égale quantité d'eau rose, de fleurs de fèves, de lys et de nénuphar, le passant diligemment; finalement, enfermez dans vaisseau de verre bien bouché. De cette exquise pommade, la face sera frottée au soir et au matin, lavée avec eau de citerne.

Pour effacer une veine qui paroît importunément entre les yeux, il convient d'appliquer sur le front, à la venue de la veine, un emplâ-

tre fait avec une once de mastich, demi-once sandal, trois drachmes margariton, mêlées ensemble; après l'avoir étendu sur la peau, saupoudrez avec de la subtile limure d'acier, sur la veine, mettrez seulement du mastich et du sandal. Une fois le jour, l'emplâtre sera renouvellé, et lors la veine sera fort frottée, tendant en haut, pour la préparer à recevoir le remède.

La mère de famille allant au chaud ou au froid, ainsi que souvent les affaires y forcent la bonne ménagère, qui ne peut choisir le tems, au contraire, la contraignent souvent de s'exposer à quelque injure des saisons, préservera son *visage du brûle du soleil et de l'air froid*, par ces remèdes.

Au partir du logis, elle frottera son visage avec cet onguent. Prenez crêpine de chevreau, lavez-la en eau claire, pilez-la au mortier; faites-la cuire avec eau rose, puis passez-la à travers d'un linge blanc. Sur demi-livre de cette graisse, ajoutez-y une once d'amande douce, deux drachmes sucre candi, demi-drachme camphre, de cire blanche neuve, tant qu'il suffise; faites bouillir le tout dans un pot vernissé, à petit feu, jusqu'à consistance d'onguent, le remuant et battant pour le garder

de brûler et pour le faire blanchir. Lorsqu'il sera cuit, serrez-le en vase de verre, bien bouché pour le besoin.

A cet usage servent le mastich fait avec moële de cerf ou de bœuf; liniment de mastich, avec huile omphacin. L'eau de blanc d'œuf, le verjus de raisin; pommade faite avec huile d'amande douce, faite sans feu, cire blanche, camphre; laquelle pommade, en outre, enlève et ôte le hâle du soleil, qui est déjà sur le visage.

La peau des mains se polit et blanchit par ces moyens. Prenez six livres de melon entier, sans le peler, ayant ses graines dedans, et dix œufs, jaunes et blancs, la coque ôtée, faites distiller tout cela et gardez l'eau, non seulement pour en laver les mains, mais aussi tout le visage.

Autre. Prenez deux livres mie de pain blanc, une livre fleur de fèves, trois livres roses blanches ou rouges, autant de lys d'étang, six livres lait de chèvre, deux onces racines d'iris; distillez le tout au bain marie. Lavez les mains avec la décoction de racine d'ortie, faite avec du vinaigre et vin blanc, et ce, le soir allant au lit. Ensuite le lendemain matin, relavez-les avec eau fraîche et savon. La décoction des racines et feuilles de lierre y est aussi bonne.

Frottez les mains avec onguent fait de cire et d'huile d'amande douce, lavée soigneusement avec de l'eau.

Autre onguent. Prenez beurre frais, huile d'olive, graisse d'agneau ; après que ces choses auront trempé dix ou douze heures, les fondrez, sur petit feu, dans un pot de terre vernie, y ajoutant de la cire blanche, avec un peu de musc ou de civette.

Quelquefois dans le mois, les mains seront lavées avec eau de savon de bonne senteur, ou avec eau distillée de mie de pain, ou avec eau et son mêlé, ajoutant à ce lavement-ci quelque eau odorante ; comme de damas, de naffe, d'eau d'ange, ou un peu des huiles de girofle, de canelle, d'aspic (ou lavande) tout d'une venue.

Les verrues seront ôtées des mains, pour les délivrer de tel enlaidissement. Le jus de limon fait mourir les verrues ; mais plutôt, et mieux, l'eau de ce jus, distillée au bain marie ; le jus exprimé des feuilles et fleurs du bouillon blanc, fait de même ; le jus des feuilles de la grande serpentaire, les fait fondre. La chicorée *verrulaire*, tant mangée en salade, qu'appliquée, soit au visage, aux mains ou ailleurs, les guérit miraculeusement ; le lait du tymtimale, celui

du figuier sauvage, les huiles de vitriol et de soufre. La graisse qu'on recueille d'un vieux couvercle d'un vaisseau à l'huile, le faisant fort chauffer au-devant d'un grand feu, est singulier contre les verrues.

Voilà les remèdes dont se servira la mère de famille, pour le soulagement des siens, attendant que le docte médecin pourvoie plus amplement à la guérison des aiguës maladies, selon les nécessités.

CHAPITRE IV.

Remèdes aux maladies des bêtes. Premièrement de celles des bœufs.

Je traiterai, en cette partie, des maladies et cures du bétail, par l'ordre que j'ai tenu en parlant des bêtes du ménage, suivant lesquelles le bœuf sera le premier mis en rang.

Les plus communes maladies de bœufs procèdent de trop de travail, ou de travailler en tems et heure importune de la chaleur, de froid, de pluie ou de neige; de manger herbes malignes ou autres mal qualifiées; de boire soudain, après le travail, étant encore échauffés,

ou de boire de l'eau sale et puante ; de coucher dans étables mal saines, trop humides, peu éventées, sur litière mal nette ; de la piqûre des bêtes venimeuses et d'autres causes. Lesquelles maladies, le prévoyant père de famille détournera par ses serviteurs, autant que l'art et la soigneuse diligence le permettront.

Mais quelque sollicitude qu'on employe en tel ménage, il n'est pas possible de garantir entièrement de mal, les bœufs, où Dieu les a assujettis, avec tous autres animaux.

Le mal *de trop travailler* se guérit par son contraire ; savoir, par reposer et bonne nourriture, soit en la campagne et herbages bien choisis, soit dans l'étable, avec foin exquis et breuvage d'eau tiède, blanchi avec de la farine, y mettant des fèves pilées. Aussi par lui laver la bouche et la langue avec du sel ; par l'étriller de tout le corps, le bouchonner et frotter avec de la paille, même les jambes ; le nettoyer des pieds, ôtant les épines et pierres qui s'y fourent en travaillant. Ainsi sera délassé le bœuf ; et tout d'une main, s'il est blessé en quelque endroit, il conviendra d'y ajouter les remèdes particuliers, selon le mal.

Étant *foulé à la tête ou au col*, comme il

arrive souvent par le joug, il faudra appliquer dessus un couple d'œuf, cassés dans un plat, leur coque, jaune et glaire, battus et mêlés ensemble; ou frotter les yeux avec couenne de lard, sans rien de gras, qui soit de pourceau mâle, un peu échauffée, et garder après que le bœuf n'aille à la pluie ou au vent.

Les *écorchures du col* seront guéries par emplâtre fait de moëlle de bœuf, graisse de porc, sain et graisse de bouc, en égale portion.

L'enflure du genou se guérira par onguent fait de racine d'aulnée, bien cuite, pilée avec graisse de porc, sain de mouton ou de bouc, miel crud, encens, cire neuve, l'en frottant trois ou quatre fois le jour, jusqu'à entière guérison.

L'enflure du pied se guérit, y mettant dessus des feuilles de sureau, broyées avec sain de pourceau, attaché avec du linge; et y ayant de la meurtrissure, y sera mis un emplâtre fait de miel, de sain et de son, bouillis en vin blanc, le tenant sur le mal trois ou quatre jours.

Le bœuf cloche et boite par plusieurs autres causes. Si le pied est blessé par le soc, il y sera appliqué des mille-feuilles écrasées, marc et jus, dont la plaie sera bientôt rejointe.

Si c'est *de contusion*, à cause de coups ferrés,

il faudra bassiner le lieu avec urine chaude, et y mettre dessus emplâtre de poix, avec de l'huile et du vieux oingt.

Si par *nerf refoulé*, les jambes seront bassinées avec huile et sel, mis dedans. Si c'est de *froid*, il faut frotter longuement la partie avec urine de bœuf, un peu échauffée. Si par *enflure du genou*, cette partie sera bassinée avec décoction de graine de lin et de millet, en vinaigre.

Si c'est par surabondance de sang sur le paturon, il faudra user de scarifications ou de cautère ; puis guérir les plaies avec beurre salé et graisse de chèvre.

Quant aux *dislocations* et *fractions des membres*, le plus assuré remède est de ne s'amuser point à les médiciner, à cause du peu d'espérance de guérison, mais de tuer la bête, pour la manger au ménage. Ainsi, tout ne se perd.

Si le bœuf fait *quartier neuf*, par la *chûte de l'ongle du pied*, oignez le pied, l'espace de quinze jours, avec un onguent fait d'une once de térébenthine, autant de miel et autant de cire neuve ; et au bout dudit tems, lavez le lieu avec vin tiède, dans lequel aura été bouilli du miel.

Les cornes des bœufs étant ébranlées par la force du joug, en tirant, seront rassurées et délassées, en les fomentant avec décoction de vin, où auront bouilli feuilles de sauge et de lavande. Après, oignant le sommet de la tête, durant cinq ou six jours, avec un onguent fait de cumin pelé, bolarmène, miel et térébenthine.

S'il arrive que la *corne soit tordue ou éclatée*, frottez-la, une fois le jour, pendant quinze de suite avec onguent fait de six onces térébenthine, d'une once gomme d'arabie; puis enveloppez la corne d'un mélange composé de bolarmène, et huit ou dix blancs d'œufs, que vous étendrez sur des étoupes, où ayant demeuré trois ou quatre jours, lors séché, sera ôté, et en sa place répandu de la poudre de sauge, dont la corne sera saupoudrée, même ses racines joignant à la tête.

La douleur de tête se reconnoît à l'humeur que le bœuf jette avec abondance par les yeux et la bouche, lui descendant du cerveau. Il a la face enflée et chaude plus que de coutume, et est beaucoup tourmenté de ce mal, ainsi que son impatience le montre. Pour l'en guérir, on lui fera attirer par les narrines du vin, dans lequel aurez infondu de l'ail pilé; ensuite la tête

lui sera bassinée avec décoction faite avec du vin, des feuilles de marjolaine, alun, lavande, noyer, laurier.

L'œil chassieux est guéri par collyre, instillé dedans, fait avec une once de myrrhe, deux d'encens fin, et autant de saffran pulvérisé et dissous en eau de citerne; ou par autre collyre de jus des racines et tiges des pavots sauvages, avec miel; ou par cataplasmes de farine de froment, appliqués sur l'œil.

La taie de l'œil se fond avec onguent de sel ammoniac et miel. A la *diminution de la vue* (le bœuf n'ouvrant les yeux qu'à demi), on remédie en lui tirant du sang de dessous l'œil, et ensuite lui instiller souvent dans l'œil du miel liquide.

Pour éclaircir l'œil troublé et nébuleux, on y soufflera dedans poudre subtile d'os de sèche, sucre candi et canelle.

A l'enflure de la bouche et du palais, il faut promptement remédier pour l'importance du mal. Ce sera en perçant l'enflure avec la lancette, ou avec le feu, pour en faire vider le sang corrompu.

De même sera fait pour guérir les *tumeurs de la langue*, dont elle est enflée; puis on frottera avec huile et sel jusqu'à entière guéri-

son. Les ulcères de la langue seront consolidés par l'onguent fait d'aloès, d'alun de roche, de miel rosat ; lavant après avec du vin tiède, dans lequel on aura bouilli de la sauge, avec herbe dessicative.

L'enflure des testicules se perd par la fréquente onction du sain-doux, en les bassinant avec fort vinaigre, dans lequel on délayera bouze de bœuf, avec vin et huile mêlés ensemble, frottant le poil en remontant, plusieurs fois le jour, et ce un peu violemment, au soleil ou en étable chaude, non exposée au vent.

La colique est une violente maladie qui tue les bœufs, sans prompt remède. Elle leur arrive de lassitude, plus au printems qu'en autre saison, à cause qu'alors ils abondent en sang. La violence de ce mal leur ôte l'appétit et le repos, se jettant, se vautrant à terre, sans se pouvoir tenir et arrêter, suant et gémissant. Dès qu'on appercevra ces choses, il convient d'inciser la peau du bœuf en divers lieux, comme sur les épaules et un peu au-dessus de la queue, pour en faire sortir du sang ; aussi lui couper un peu du bout des oreilles, d'où, sortant du sang, la guérison sera ensuivie, sinon elle sera désespérée. Il faudra, en outre, lui frotter rudement

le ventre, avec un gros bâton rond que deux hommes tiendront, un de chaque côté, pour lui faire amolir la peau, et que le sang se décaille pour sortir. Aussi on promenera longuement le bœuf, lui présentant de coup à coup, à manger du foin délicat et du pain de milliet, non du sel, parce qu'en cette maladie, il est contraire.

Le *morfondissement* est, aux bœufs, maladie presque incurable, pour peu qu'on la néglige; et encore, de quelque manière qu'on les guérisse, ils n'en sortent jamais bien sains, demeurant lâches au travail, sans se pouvoir engraisser. Leur poil est hérissé en plusieurs endroits du corps, non applati : connoissance certaine qu'ils ont été morfondus.

Le *pisse-sang* va communément de compagnie avec le morfondissement. Les remèdes à ces maux sont les suivans. L'abstinence en est le premier. Dès qu'on verra le bœuf se coucher à terre, pressé d'angoisse, soudain se relever, tordre la tête et le reste du corps, avec inquiétude, ôtez-lui le manger et le boire; sur-tout ne permettez pas qu'il boive aucunement ni eau ni autre liqueur ; car buvant, il n'y auroit plus d'espoir de guérison; mais lui sera donné un remède, qu'on compose de trois onces eau de

de millet, autant de graine de chénevis, en poudre, bouillies avec deux pintes vin blanc, y ajoutant une once de thériaque et deux de safran.

Autre. Prenez deux livres de miel, six onces de tartre de bon vin, une once de canelle, du lait de vache, une chopine, et faites avaler ce breuvage au bœuf.

Autre breuvage est fait avec une pinte, mesure de Paris, d'eau de plantain, une chopine d'huile d'olive, autant de bon vinaigre, deux onces poudre de cougourdes sauvages, autant de celle de coque d'œufs.

Le suivant est aussi profitable aux bœufs. Une écuellée d'urine, une écuellée et demie d'huile d'olive, six œufs frais, de la suie de four, ce que la main peut contenir; tout cela battu ensemble sera donné au bœuf.

L'huile de noix, avec du mithridate, est bon remède à ce mal.

Pour ôter au bœuf la douleur qui le tourmente, il faut lui lier les oreilles, les battre avec une verge jusqu'à ce qu'elles deviennent rouges. Il convient alors de les inciser, perçant les petites vessies qui, par ce moyen, y apparoissent, d'où sortira le sang presque vert.

Ce fait, donnerez un peu de sel au bœuf, et le promènerez.

Au flux de ventre, l'abstinence du manger et du boire sont nécessaires; seulement sera donné au bœuf à manger des feuilles d'olivier sauvage tendre et des jeunes pousses de rosseaux sauvages; et ce breuvage fait avec trois onces de graine de myrte, de feuilles d'origan, d'auromne de jardin, une livre de chacune, cuites en eau, après lui donnant à manger des feuilles de laurier.

A la constipation du ventre, il n'y a meilleur remède que l'aloès hépatique, en poudre, donné à boire avec eau tiède au matin, durant cinq ou six jours de suite.

Pour guérir la rogne du bœuf, on le frotte avec une composition faite de soufre, d'ail, de sariette, de noix de galle, de suie, de marrubium, mêlés ensemble avec vinaigre; ou frotter le bœuf avec onguent composé de son urine, de poix résine, fondue avec vin blanc et beurre salé.

Remèdes pour les chevaux.

Plusieurs maladies aviennent aux chevaux par *trop de sang*, ce que prévenant, il con-

vient de les faire saigner, lorsqu'on appercevra les chevaux se frotter la queue contre les murailles et autres lieux où ils peuvent atteindre, signe de surabondance de sang; et de peur de se tromper, sans autre indice, ce sera de deux en deux mois, une fois la lune étant vieille, qu'on leur tirera du sang.

Au *morfondissement* du cheval, est remédié par ce breuvage. Prenez scamonée, turbith, aloès, séné, agaric, monice, galange, demi-once de chacun; réglisse, une once; girofle, autant; safran, trois drachmes; safranbourg, deux drachmes; huile d'olive, une livre; le tout pulvérisé et mêlé dans une pinte de vin rouge, et donné à avaler au cheval.

Au *refroidissement*, par le sang de pourceau chaud, battu avec du vin. Puis convient de donner à boire au cheval de l'huile d'olive et du miel, dans lequel aura bouilli de la rhue, y ajoutant un peu de mastich; et à manger, des feuilles de roseau et de millet, et de l'herbe de chiendent, l'abreuvant d'eau tiède, blanchie avec de la farine d'orge.

A *la toux*, le bled lavé, puis cuit et séché, mêlé avec du miel, ce manger est fort bon.

A *la pousse* ou *défaut de respiration*, est propre ce breuvage. Faites cuire, dans trois

seaux d'eau, un petit chien de trois semaines, jusqu'à diminution de moitié d'eau, et que les os du chien se séparent de la chair, y ajoutant sur la fin du sucre, du gingembre et poivre, de chacun demi-once. Donnez cette décoction-là au cheval, durant trois matins, par inégales mesures; savoir, le premier, cinq chopines; le second, quatre; trois, le troisième; et après faites courir le cheval, tant qu'il pourra. Le foin qu'il mangera durant les trois jours, sera arrosé avec la décoction susdite.

Le cheval poussif reçoit aussi grand soulagement de ces remèdes-ci. Faites poudre de graine de paradis, soufre, senevé, autant de l'un que de l'autre, que vous infuserez dans l'hydromel, et en ferez des pillules, chacune de la grosseur d'une noix, pour en donner au cheval, une chaque matin, avec du vin rouge.

Cet autre breuvage est aussi fort bon à ce mal. Gingembre, girofle, graine de fenouil, cumin, racine de galange, autant de l'un que de l'autre, le tout en poudre, avec un peu de safran, mêlé ensemble, sera mis dans du gros vin rouge, y ajoutant demi-douzaine d'œufs.

Autre. Agaric, fenu-grec, en vin rouge. *Le fendre des nazeaux* est inventé pour don-

ner respiration aux chevaux, pour les empêcher de tomber poussifs.

La morve se guérit avec parfum fait d'encens, de souffre, d'orpin, grains de genièvre, le faisant attirer au cheval par les narines, en lui accommodant un sac sur la tête, à ce que le parfum ne se perde pas.

La gourme sera étuvée avec la décoction chaude de guimauve, de semence de lin blanc, alvine, de feuilles de lierre terrestre, faite avec l'eau, y ayant longuement bouilli; après le lieu sera oint avec huile laurier et beurre frais : il faut appliquer sur le mal un emplâtre fait avec racine de guimauve et oignons de lys, bouillis jusqu'à devenir en pâte, puis y mettre du levain de seigle et du vieux oing, le tout incorporé ensemble.

Tandis que l'emplâtre sera en son lieu, on soufflera dans les naseaux du cheval, de la poudre faite d'euphorbe, d'ellébore noir, par égales portions; ou bien sera mis avec une plume, dans les naseaux, de l'huile laurier en quantité; par le moyen de ces choses, le cheval jettera par là une partie des humeurs de la gourme.

Si l'apostume ne se crève d'elle-même, il faudra la percer avec la lancette ou le fer

chaud, puis consolider la plaie par les remèdes ordinaires.

Pour la bosse, faites onguent avec des herbes d'alvine, de hache, broyées et incorporées en vieux oing, et en engraissez le mal.

Le javart est guéri par ce moyen : faites emplâtre avec de l'ail et oignons ; pilez, en les incorporant en moutarde faite au vinaigre.

Autre. Du blanc de poirreau pelé avec verd de gris et sain-doux, se font un très-bon onguent pour ce mal.

Les grappes, malandies et vives-roignes, sont guéries en peu de tems par ces remèdes : faites lessive en eau claire avec une partie de chaux neuve, et l'autre de cendres de sarment de vigne, de cossats de pois, et de fiente de géline, dont laverez les lieux malades du cheval, puis les oindrez avec cet onguent : prenez du soufre et du verd de gris, autant de l'un que de l'autre ; mettez-les en poudre, en incorporez dans une chopine d'huile d'olive, en un poëllon, pour y bouillir, jusqu'à la consistance d'onguent.

Autre à même effet. Litarge d'or, couperose, soufre vif, autre soufre mortifié, argent vif, une once de chacun ; vieux lard, deux

onces ; le fiel d'un bœuf ou d'une vache ; ces choses pulvérisées et mises en poudre, seront mêlées et incorporées avec le lard et le fiel, dont sortira l'onguent requis.

On remédie *au farcin*, en oignant le lieu avec huile de genièvre, l'espace de quatre jours, soir et matin, l'ayant premièrement déchargé du poil, avec le rasoir, à condition que cette partie ne soit aucunement mouillée avant que le poil ne soit revenu.

La veine du col sera ouverte, pour en tirer du sang assez abondamment, ne laissant manger le cheval, de quatre heures avant la saignée. Il lui sera donné dans son avoine, six jours durant, de la poudre suivante. Prenez cumin, graine de lin, fenu-grec, siseris-montant, de chacun deux onces ; soufre vif, quatre onces, pulvérisés et mêlés ensemble.

Après les six jours, faites manger au cheval, avec l'avoine, des racines, coupées menues, de bouillon blanc, de valériane, de parelle, autant d'une que d'autre, et de toutes ensemble, à chaque fois, une poignée, lorsque vous lui donnerez l'avoine. Le matin où vous aurez commencé à lui donner ces racines-là, faites-le saigner par la veine du col, sans lui tirer beaucoup de sang, le gardant de manger et de

boire, quatre heures après. Le reste du jour, le traiterez avec bon foin et avoine, sans lui donner ni des poudres, ni des racines susdites; mais vous ferez bien de lui en donner les six jours après de suite. Avec l'avoine, lui ferez prendre le soir de la poudre; le lendemain, à semblable heure, des racines, alternativement une fois chaque jour de l'une ou de l'autre, ainsi continuant durant six jours; pour autres six jours, ne lui donnerez que du bon foin et avoine; après lequel traitement le cheval sera délivré du farcin, très-fâcheuse maladie et contagieuse; toutes bêtes chevalines la prenant comme peste, dont est nécessaire de séparer les malades du farcin, des saines; même écurer soigneusement les étables et mangeoires, que le mal n'en avienne à toute la troupe du bétail chevalin. Le cheval sera lavé, trois ou quatre jours de suite, avec eau où auront bouilli de la joubarbe, morelle, orties-grièches. Les plaies du farcin sont guéries, en y mettant dessus de la poudre de miel et de choux, cuite et rôtis ensemble, par égale portion.

Contre *les courbes*, il faut employer cataplasme fait de sauge, avec sel ammoniac, avec farine-folle de moulin et vinaigre. Contre les

enflures des genoux, faites pâte avec suie de cheminée, pulvérisée, et un peu de farine détrempée en huile d'olive, et l'appliquez sur les enflures.

Les *suros* se guérissent par emplâtres faits d'un oignon mis sous la braise, réduit en pâte, mêlé avec de la cire fondue et du sain de pourceau, des racines de mauves, de graine de moutarde, cuites et incorporées avec fiente de bœuf. Mais avant l'application, convient de raser le poil de la partie malade.

Aux *avives*, le plus prompt remède est le meilleur (pour garantir de mort le cheval); et le plus assuré, est d'arracher les avives avec la lancette, ce que fait l'expert maréchal, auquel faut recourir promptement.

Telle maladie procède d'imprudence, abreuvant le cheval suant et encore chaud du précédent travail, dont il perd et repas et repos, ne voulant manger ni s'arrêter en un lieu; mais, pressé par grande douleur, se couche et se remue avec inquiétude, et a les oreilles froides, signe du mal d'avives; lesquelles arrachées, le cheval sera enveloppé d'une couverture et promené, jusqu'à ce que les oreilles lui soient devenues chaudes; lui faisant manger du bon et délicat foin, et boire de l'eau tiède,

blanchie avec de la farine, y mettant du sel dedans. Après, par repos et bon traitement, remettrez le cheval en santé.

Langueur est un autre mal qui désespère bientôt le cheval. De même qu'au précédent, il faut revenir au maréchal, pour arracher avec ferremens la glande qui s'enfle en la poitrine.

L'étranguillon est aussi du gibier du maréchal. Ce sont glandes qui procèdent de l'humeur descendant du cerveau refroidi, sous la gorge du cheval. Il convient les piquer avec la lancette, soir et matin, oignant souvent avec du beurre frais toute la gorge, et alors couvrir la tête du cheval avec du drap, pour la garder du froid, et tenir le cheval en étable chaude.

L'échauffement de gueule est guéri par le seul lavage, avec fort vinaigre souvent réitéré, de la gueule et de la langue.

La *vue trouble* se guérit par le souvent laver des yeux, avec de l'eau courante, de rivière et de fontaine, y ajoutant du jus d'éclaire, dont l'on instillera, tous les jours une fois, dans l'œil du cheval.

La *blessure de l'œil* sera guérie par cataplasme fait d'aigremoine et de bétoine, pilés ensemble, y mêlant deux jaunes d'œufs.

Le *cheval trop travaillé*, se délassera par un

emplâtre mis sur les reins, composé de poix noire, bolarmène, sang-de-dragon, oliban, mastich, noix de galle, de chacun poids égal. L'emplâtre étant appliqué chaudement, où il demeurera tant que le cheval soit guéri. Les jambes et les cuisses du cheval seront frottées longuement avec onguent fait de farine de froment, d'huile d'olive et jaunes d'œufs; ce qui le délassera. Les plaies du dos seront guéries par le jus de la verveine, dont elles seront frottées; ou par la poudre de cette herbe, si on ne peut se la procurer fraîche. A cela est aussi bon le jus d'éclaire; la poudre de fiente de poule, mise sur les plaies, les consolide et dessèche; même effet, de la poudre de savatte brûlée.

L'enflure sous la selle se résoudra, appliquant dessus, comme mortier, de l'argile, qui est une terre forte détrempée en vinaigre.

L'enflure des jambes, avec jus de mauve, miel et vinaigre, bouillis ensemble, étant frotté matin et soir.

Celle des testicules, avec bouillie faite de craie, de sel et vinaigre, dont on le frottera plusieurs fois le jour. Aussi par le remède suivant. Faites bouillir dans de l'eau des fèves, pour les dépouiller de leur pellicule et atten-

drir ; ajoutez-y le double de cumin, et faites cuire ensemble dans du vinaigre ; puis mettez dans un sachet de toile, et fort chaudement appliquez et attachez au lieu dolent.

La *gale au pâturon*, doit se frotter souvent et rudement avec de la paille, ajoutant une onction faite avec de l'huile de noix et du soufre. La seule huile de cade y est aussi fort bonne.

A *l'échauffement*, le souverain et sigulier remède est de faire avaler au cheval deux onces d'huile d'olive, avec une chopine de vin rouge, si c'est en été ; et en hiver, y ajouterez de plus une once d'huile.

Pour *la rétention d'urine*, sera faite fomentation de pariétaire (autrement dite esparcette) seneçon et asperges, en égale portion, cuites ensemble, et appliquée avec sachets sur les parties les plus proches de la verge, la faisant tenir avec des bandes. Les testicules seront frottés et bassinés avec la décoction de pariétaire, cresson et racines de porreaux ; on donnera à boire au cheval le jus de choux rouge, avec du vin blanc.

La *dureté du ventre* arrive aux chevaux qui mangent trop de grains, dont forbus, extrêmement enflés, ils meurent sans prompt

secours. Le remède est de lui donner un lavement fait avec la décoction de mercuriale, pariétaire, mauves blanches, ursine, avec miel et huile ; puis lui oindre le ventre avec de l'huile, et le frotter avec un bâton rond, par deux hommes de chaque côté, commençant par le devant; ensuite lui étouper le fondement, et le mener promener doucement et longuement jusqu'à ce qu'il ait rendu le clystère ; et faute :

Les breuvages suivans sont aussi propres. Prenez de la poudre de feuilles de rhue sauvage, de la graine de cette herbe, détrempées en vin rouge ; racine de flambe jaune, avec grains d'anis et de opopanax. Infusez-les dans trois onces d'huile d'olive, et autant de vin rouge, et de l'un des deux, faites-en avaler au cheval, pendant trois jours ou quatre.

Contre le *flux du ventre*, servira ce breuvage fait avec farine d'amidon, poudre de galles et vin vermeil, lui frottant le ventre avec huile rosat et un peu de sel.

Mais le cheval ayant porté *l'enclouure* pendant plusieurs jours, et boitant, le pied lui sera premièrement déferré et déchargé du nuisible, l'en nettoyant très-bien. Après sera fomenté avec huile chaude et sucre ; ou bien

on mettra dessus un emplâtre, fait avec du sain de pourceau, sel et eau ; ayant au préalable rempli le creux où étoit le clou avec de la poix et du sain fondus. Le fer sera rattaché au pied, l'y faisant seulement tenir avec deux clous, attendant l'entière guérison.

L'ongle du pied sera endurci et se maintiendra en bonté, par l'onguent de la racine de mauves, bouillis longuement, pilée avec miel et farine, dont il sera souvent oint, de même que la couronne du pied et le talon.

Pour *engraisser le cheval maigre*, il y a plusieurs moyens ajoutés au repos et au bon traitement de foin et d'avoine ; comme de lui donner avec l'avoine, une poignée de froment mouillé, ou du seigle, du fenu-grec, des faséoles et des lupins, des fèves bouillies et autres choses.

Mais, de tous les moyens, les plus propres sont ceux du printems, par le verd qu'on fait manger aux chevaux ; et de tout verd, l'herbe de luserne ou sain-foin, est la meilleure. Coupée fraîchement et donnée au cheval, elle l'engraisse dans douze ou quinze jours, le purgeant et faisant vider, les trois ou quatre premiers jours, si bien, que par après s'en rend dispos et gai, se paissant avec appétit de tous

fourrages que vous lui donnerez en place de la luserne.

L'herbe de l'orge est aussi fort bonne, donnée au cheval, pour le nourrir, durant le tems qu'elle demeurera tendre ; la lui donnant dans le ratelier petit à petit, non beaucoup à la fois, de peur de le dégoûter, sans le faire boire aucunement ; bien plus, au lieu de breuvage, l'herbe de l'orge sera trempée dans l'eau (séjournant en une auge à l'étable), à mesure qu'on la met en crèche.

Quelques personnes purgent leurs chevaux avec des tendrons de saule, qu'ils font couper à la cime des branches, tous les matins à la rosée, avec laquelle ils font manger ces tendrons aux chevaux. C'est seulement pour trois ou quatre jours qu'on les nourrit de telle viande, ce petit terme étant suffisant pour les purger.

D'autres font manger le verd au pré, y mettant les chevaux dès l'aube du jour, pour y paître l'herbe, tandis qu'elle est chargée de rosée, les en retirant sur le chaud du jour, et les y renvoyant sur le soir. Mais le cheval paissant en la campagne, demeure plus à se remplir, que par les précédens moyens. Tous lesquels tendent là, que de renouveller le

cheval, dont après il s'engraisse par bonne conduite de la nourriture et du travail.

Il y en a qui font déferrer leurs chevaux, avant de leur donner le verd ; les font purger par breuvages, et saigner pour les décharger d'humeurs; aussi les laissent dans l'étable, sans litière, les contraignant de se coucher sur leur fiente, de s'en couvrir le corps, ne les étrillant nullement durant le tems de tels traitemens, par lequel les chevaux se renouvellent, devenant poulains ; puis remis à leur ordinaire, sont pansés de la main, et referrés pour reprendre les erres de leur précédent service.

Les *mouches* ne nuiront aux chevaux, si on les frotte par-tout le corps, avec des feuilles et des jettons de courges, y attachant leur jus, et après y appliquer dessus du sain doux avec le plat de la main. Même effet de l'onguent composé avec de la poix et graisse, mêlés et fondus ensemble, y ajoutant de la farine d'iris, si l'on en frotte les chevaux : ces moyens serviront aussi aux bœufs, pour ne pas donner prise sur leur corps, à aucune mouche.

Remèdes pour les ânes et mulets.

Ces bêtes étant sujettes à semblables maladies que les chevaux, par semblables remèdes aussi,

aussi, elles seront guéries. Il est vrai qu'elles en ont quelques particulières, provenant de la particularité de leur naturel, mais difficilement peuvent-elles être distinguées, par le peu de différence qu'il y a des unes aux autres. Ce qui sera laissé au jugement du ménager, afin que par le maréchal soit remédié aux maladies des bêtes chevalines, selon les occurences, même celles de ses ânes et mulets, les plus importantes, surtout de celles dont la cure requiert la main du maréchal; savoir, le fer et le feu.

Remèdes pour les bêtes à laine.

Le bétail à laine, moutons et brebis, est sujet à plusieurs et diverses maladies, dont la plupart procèdent de mauvais gouvernement, soit du logis, soit de la manière de les mener paître aux champs, à quelques heures, en quels pâtis, combien de tems les y tenir, et autres circonstances remarquées au chapitre de leur engeancement et nourriture, où pourront être pris de bons préservatifs salutaires à cet imbécille animal.

La peste est leur dangereuse maladie (dite en Languedoc boursade), tuant le bétail en

fort peu de tems, s'il n'y est remédié de bonne heure. En été et en hiver, ce bétail est plus sujet à prendre la peste, qu'en autre saison de l'année. Pour prévenir ce danger, on lui fera boire, durant quinze jours, au commencement du printems et de l'automne, le matin allant au pâtis, de l'eau, dans laquelle aura trempé du marrubium, dix ou douze heures. Aux bêtes qui se trouveront attaquées de ce mal, ce breuvage leur sera continué; et en outre, donné du vin et eau, avec soufre et sel, trois fois autant.

Mais, par un préalable, ces bêtes seront séparées des saines, et celles-ci, mises en nouveau lieu, leur donnant aussi du soufre et sel, avec vin et eau, comme aux malades, les délivrant d'infection, par ce moyen. Par dessus tout autre remède, le changement d'air servira, pourvu que sans délai, cela soit fait, dès qu'on s'appercevra le mal être entré au troupeau; que le lieu soit sain et éventé, et que les étables soient bien nettes.

Les premières étables seront tout d'une main, curieusement nettoyées et parfumées avec des herbes odorantes, qu'on y brûlera dedans pour chasser l'infection, et toutefois, on n'y ramènera le bétail que le mal ne soit du tout passé,

n'y restant pas même l'apparence, pour tant plus sûrement conduire votre troupeau.

La *rogne* est une fâcheuse maladie, traînant les brebis à la mort avec langoureuse maigreur. Elle leur arrive au dos, par pluies et morfondures, se donne et se prend comme la peste. Pour en préserver le bétail, il conviendra, par un préalable, de ne le mêler jamais avec aucun qui soit rogneux, mais ne paître qu'avec des bêtes saines.

Après avoir tondu les moutons et brebis, on les lavera avec de l'eau où auront trempé de la sauge et du marrubium, avec de l'eau salée, au défaut de celle de la mer, lorsqu'on en est éloigné. Séchées de ce lavage, on les frottera avec du sain de porc, dans lequel on aura mis du soufre pulvérisé.

Si le bétail est déjà saisi de rogne, il en sera guéri par lavement fait de la décoction de lupin, vin blanc, huile de noix et soufre; par le seul lavement avec vieille urine; par la lessive faite en eau avec des cendres, ou auront longuement bouilli de tendres jettons de genièvre tronçonnés.

Mais avec beaucoup d'efficace sera guérie la rogne des bêtes à laine et à poil, par cet onguent. Prenez couperose, argent vif, verd-

de-gris et alun de glace, par égales portions; par la décoction de pommes de cyprès, le tout mis en poudre, sera mêlé ensemble dans du vieux oingt et farine de lupins, ou cendres communes. C'est pour bêtes d'âge, non pour agneaux, dont la tendre jeunesse ne sauroit souffrir la violence de l'argent vif, de la couperose et de l'alun de glace; pour laquelle cause on ôtera de l'onguent ces choses, lorsqu'on l'employera pour les agneaux, qui recevront tous les autres remèdes indifféremment.

A une autre espèce de rogne est sujet aussi ce bétail, très-fâcheuse et très-importante; car elle prend aussi au museau, l'empêchant de paître. Les anciens Français l'appelloient *poacre*. Elle leur vient de la rosée, paissant sur les guérets hors d'heure. Le remède est l'onguent fait avec huile de chénevis, alun de glace et soufre vif; l'appliquant dessus le museau, sur le soir, au retour du pâtis, pour y demeurer toute la nuit; car le matin ne seroit à propos, le paître le rendant inutile.

L'ardeur du soleil, principalement du mois de mars, offense tellement le *cerveau* du mouton et des brebis, qu'étourdis, ils ne font que tournoyer, sans vouloir manger. Ce mal est appellé *avertin*, par certains Français, et

en Écosse, avec raison, *étourdi*. Il se guérit par le suc de la poirée ou bette, le faisant boire à l'animal, et manger des feuilles de ladite herbe. Aussi par le jus de l'orvale, ou toute bonne, instillé dans l'oreille de la bête, soit jeune ou vieille.

La *toux* se perd en lavant les naseaux avec du vin, dans lequel on aura pilé des amandes. Aussi par boire au matin du vin blanc, avec huile d'amandes douces; et après donner à manger à la bête, de l'herbe dite pas-d'âne, et à avaler du jus d'aigremoine, avec du vin.

A *la difficulté de respirer*, ne se trouve de meilleur remède que de fendre les naseaux, et couper le bout des oreilles à l'animal, comme on fait aux chevaux, pour semblable cause.

A *l'enflure du ventre*, pour avoir mangé de méchantes herbes, sera remédié en tirant du sang des veines des lèvres et de celles de dessous la queue, près du fondement, puis lui faire boire de l'urine d'homme.

La *morve* du bétail à laine est incurable, étant une fois formée. Elle est venimeuse, et se prend facilement par les bêtes saines; lesquelles, recherchant leur malheur, accourent, ainsi qu'au sel, à la mangeoire des brebis mor-

veuses, y léchant la morve qu'elles y trouvent, dont elles s'infectent de tel mal.

C'est pourquoi, après avoir retiré les bêtes morveuses en étable séparée, et essayé les remèdes du cheval en semblable maladie, s'il ne réussit pas en trois jours, vous pouvez les faire jetter à la voirie.

Pour *la morsure des bêtes venimeuses*, donnez à boire de la nielle en poudre, avec du vin, et appliquez sur le mal emplâtre de fiente de pourceau, pour faire choir les vers qui s'engendrent aux plaies des brebis; de quelle cause qu'elles soient, il ne faut qu'y tenir de la chaux vive en poudre, l'y faisant attacher avec l'huile de cade.

A *la fièvre*, le remède est la saignée de la veine de l'œil droit, ne souffrant que la bête boive de quelques jours après.

Pour la *rupture de la jambe*, il faudra premièrement tondre le poil du lieu, après l'oindre avec razis amolli avec de la salive d'homme, et y appliquer un emplâtre de poix noire; et ayant remis la jambe, la lier proprement avec des bandes, y ajoutant des bâtons (éclisses) pour la tenir droite, et de telle sorte l'accommoder, que la bête puisse aller paître aux champs, sans en détourner la guérison.

Remèdes pour les chèvres.

Par semblables remèdes qu'on employe à la cure du bétail à laine, seront traitées les bêtes à poil, à cause de la sympathie de leur naturel, ayant communication de nourriture ; et bien qu'on reconnoisse quelque diversité de complexion entre les brebis et chèvres, on n'en distinguera pas pourtant leurs maladies, pour les traiter diversement ; ou ce sera en certaines particularités que l'expert berger remarquera, et y pourvoira selon ses expériences, sans qu'il soit nécessaire d'amplifier davantage ce discours.

Remèdes pour les pourceaux.

Le premier sera de tenir nettement leurs étables et mangeoires, leur faire bonne litière, ne souffrir de hanter autre bétail ; même la poulaille sera bannie de leurs étables, parce que les plumes et fientes de la volaille importunent beaucoup les pourceaux. Ces choses tendent à préserver les pourceaux de maladies, plusieurs en ayant par leur saleté et gourmandise.

Quand on s'appercevra que les pourceaux ne sont pas aussi éveillés que de coutume, ayant la mine triste, sans appétit, portant les oreilles pendantes, lents à marcher, traînant leurs jambes de derrière, c'est signe d'indisposition. On en sera mieux assuré par les soies du dos qu'on leur arrachera; lesquelles, ayant saigneuses les racines, feront comme voir à l'œil que la maladie est arrivée.

Leur indisposition arrive, quelquefois, par avoir mangé de mauvaises herbes; elle ne se convertira pas en maladie, si on leur fait digérer tel mauvais morceau, ce qui arrivera par abstinence, les tenant enfermés, sans manger, dix-huit ou vingt heures; au bout duquel terme, donnez-leur à boire bonne quantité d'eau tiède, dans laquelle vous aurez fait tremper, durant douze ou quinze heures, des racines de concombre sauvage pilé.

Ce leur sera singulier préservatif contre les maux contagieux, de peste et autres, que de tenir dans leurs auges des racines d'affroditte concassé, à ce que leur breuvage ordinaire tire la substance de telle racine. Le charbon de bois de tamaris, éteint dans le boire de pourceau, leur sert de bon préservatif contre le venin. Il seroit à souhaiter que leurs auges

fussent faites de tel bois, pour leur continuer ce bon service.

Touchant la peste, pour un préalable changement d'air (non seulement de logis) en lieux bien airés, comme j'ai dit des brebis, et les saigner sous la langue. Là les faire nourrir, plus avec le boire qu'avec le manger; mais boire dans lequel aurez fait bouillir herbes fraîches, y mêlant toujours de la farine d'orge parmi.

Pour corriger entièrement la *taye* (car de la guérir du tout ne se peut), on saignera le pourceau sous la queue; on le fera souvent baigner dans l'eau; on ne lui épargnera pas le boire, et sur-tout, on le logera nettement, sans souffrir qu'il demeure aucune fiente pourrie dans leurs étables; au contraire, leur faire toujours bonne litière. La saleté est la principale cause de cette maladie.

Les pourceaux deviennent quelquefois *enflés*, par trop de fruit en la saison. La décoction de choux rouges, bue, les désenflera; même le chou, leur en donnant à manger avec leur nourriture; la feuille de mûrier, bouillie en eau, sert aussi en ce cas.

Au *catarre et en enflure des glandes au col:* après avoir saigné le pourceau sous la langue, l'on frotte les lieux enflés avec du sel

et farine de froment, mêlés ensemble. La décoction des herbes et racines de concombre sauvage est salutaire à ce bétail, se trouvant mal d'avoir mangé des mauvaises herbes. C'est pourquoi ne leur épargnez ce bon remède, le réitérant souvent, sans crainte d'excès.

Remèdes pour les chiens.

Plusieurs maladies des chiens seront guéries par semblables remèdes que ceux des bêtes à laine, pour la conformité de leurs mœurs, en plusieurs choses. Les maux suivans seront guéris par ces moyens-ci.

Pour la rage. On prévient ce furieux mal dès la première jeunesse du chien, en lui tirant le nerf du bout de la queue, dont j'ai parlé ailleurs, ainsi étant cru de toute ancienneté. Aussi, pour la même cause, leur ôte-t-on un nerf qu'ils ont sous la langue ; mais, pour le mieux, il convient d'attendre que les chiens soient tourmentés de diverses sortes de rages, distinguées en sept espèces, comme plusieurs l'ont écrit.

Les deux premières sont incurables ; les cinq dernières sont moins venimeuses que les autres. Il y a quelques remèdes, comme les suivans.

Faites avaler au chien un breuvage fait de la décoction de rhue, passe-rage, ellébore noir, bouilli en eau, dans laquelle sera ajouté du vin blanc et deux drachmes de scamonée; après, le chien sera saigné en la gueule, lui faisant sortir force de sang.

Autre. Pivoine, absynthe, six drachmes de chacune; aloès en poudre, deux drachmes; autant de corne de cerf, brûlée et pulvérisée; agaric, autant. Ces choses seront infusées en vin blanc, et données en breuvage aux chiens; puis il convient de les saigner des deux veines qui viennent par le dedans des épaules, ou leur fendre les oreilles pour les faire saigner.

Pour guérir un chien, de la morsure d'un autre qui est enragé, il faut le purger, puis baigner. La purgation sera faite de casse, de scamonée, autre poudre de staphisagre; le tout détrempé en huile d'olive, qu'on donnera à avaler au chien. Le bain sera de pure eau claire, avec abondance de sel (à faute d'eau de mer) qu'on mettra, pour plus d'aisance, dans une cuvette, et là plonger et laver le chien plusieurs fois le jour, durant neuf ou dix.

La rogne commune des chiens se guérit par laver souvent et rudement avec la décoction

de berle, d'énulla campana, de lapace, de frodylles, y ajoutant des cendres et du savon.

Les *dartres* sont plus difficiles à guérir. Après avoir rasé le poil des lieux requis, ils seront frottés avec du vinaigre et la lessive, avec du sel, si rudement que le sang en sorte. Puis les dartres seront ointes avec onguent fait de deux livres huile de noix, une livre huile de cade, autant de poix gemme, soufre et huile de vitriol, verd-de-gris, quatre onces de chacun; litarge d'or, alun de glace, de chacun deux onces; le tout, pulvérisé et incorporé, sera bouilli en vinaigre, jusqu'à la consistance d'onguent.

Les puces, poux et vermine, mourront en lavant et frottant les chiens avec la décoction de lapace, berle, menthe, cendres de sarment, passée à travers un linge, y ajoutant de la poudre de staphisagre, du savon et du safran.

Remèdes pour la poulaille.

La pépie est la plus fréquente maladie des poules communes, leur ôtant le moyen de manger et de boire. C'est un cartilage qui leur croît à la langue par faute de boire, ou de boire de l'eau salée et puante. En arrachant

ce cartilage, la poule est délivrée de mal; ce que la gouvernante de la volaille fera sans peu de peine, avec une aiguille, et après lavera la langue et le bec avec de l'huile, dans laquelle, au préalable, on aura écrasé une dose d'ail, ou bien avec du vinaigre un peu chaud : la salive seule sert dans cette occasion. On achevera de guérir ce mal, en donnant à manger à la poule de la graine de staphisagre, mêléeparmi le grain de son ordinaire, soir et matin.

Le *ventre lâche* de la poule, vidant par trop, est resserré en lui faisant boire du vin un peu chaud, dans lequel auront bouilli des écorces de coing, ou mis dedans des cornes en poudre; aussi en leur donnant de l'orge bouillie en eau, avec écorce de grenade.

Au contraire, *on ouvre le derrière de la poule constipée*, par l'eau miellée qu'on lui fera boire. Les jeunes poulettes sont fort tourmentées de ce mal; auquel on remédie en les plumant à l'entour du fondement, et en l'ouvrant avec une plume, dont le ventre est incontinent lâche.

Le *catarre ou fluxion qui tombe aux poules*, est un mal qui leur fait baisser la tête et baisser la crête, qui leur cause aveuglement. Le remède est de traverser les naseaux d'une

plume : la cause du mal se vide par cette ouverture. Et comme ces maux ne procèdent que de morfondement, qui leur arrive, ou pour avoir bu de l'eau glacée, ou d'avoir couché à découvert, il sera convenable de leur échauffer leur boisson, même en tems de brume, dont telle humidité sera corrigée, et de leur laver les yeux avec de pourcelaine, sel ammoniac, mêlé avec lait de femme. Ce remède fera fondre les petites peaux croissant sur les yeux, qui arrête leur vue, sans se donner la peine de les arracher avec une aiguille, comme font plusieurs. Ce lavage servira aussi à guérir les *inflammations des yeux.*

Les poux et vermine maigrissent les poules, sur-tout les couveuses. Le remède est de les plonger dans l'eau où l'on aura bouilli de la staphisagre, ou du cumin, ou des lupins: l'amertume de telle chose tuera ces nuisibles bestioles.

Toute espèce de poulaille, indifféremment, craint le serein, excepté cette race de paons, qui n'a que faire de logis, naturellement couchant sur les arbres. On n'y fera pas attention, pour la préserver de morfondement; aussi généralement on les en garantira, en les faisant rentrer à l'approche de la nuit, en leur juchoir;

comme semblables remèdes que dessus, seront employés, sans distinction d'espèces, aux poules d'inde, oies, canes, cygnes, puisque leur naturel sympathise ensemble, presque en toutes choses.

Les *dindes* ont cela de particulier que de craindre fort la goutte au pied, en leur première jeunesse ; mal qui s'évite par bonne conduite, comme j'ai montré. La curiosité de tenir proprement les poulaillers, les parfumant au besoin, préserve la poulaille de la plupart de ces maladies ; et de les fermer et ouvrir à tems, pour les préserver du ravage des fouines, belettes, chats sauvages, et autres bêtes malignes et de proie qui y entrent la nuit, à la moindre ouverture qu'elles y trouvent, où elles tuent tout, sans pardonner à aucune poule.

Touchant le renard, ce sera la guerre ouverte qui en délivrera de crainte la poulaille ; on le chassera et de jour et de nuit par divers moyens, pour en désengeancer la contrée.

CHAPITRE VII.

De la chasse et autres honnêtes exercices du Gentilhomme.

FINALEMENT, ces discours nous ont conduit aux choses de plaisir, après avoir traité de celles de profit. La chasse n'est pas pourtant sans utilité, comme la ménagerie, sans délectation; et comme l'agriculture regarde principalement à la nécessité du vivre des hommes, ayant pour accessoire le contentement: ainsi le but de la chasse, étant le joyeux passe-tems, est suivi de plusieurs commodités. Comme de la conservation de la santé, qui vient de lever matin, de l'exercice, de la sobriété; aussi de façonner l'esprit, rendant l'homme patient, discret, continent, modeste, magnanime, hardi, ingénieux. L'article, pour fournir la table de précieuses viandes, ne sera pas oublié, ni celui de la visite des terres, et la sollicitation au travail; chose que, tout d'une main, on fait en allant et revenant de la chasse.

De tels utiles plaisirs jouira le gentilhomme des

des champs, sans oublier ses affaires, s'il se mesure, ainsi qu'il appartient, à ce que, ne s'abandonnant à ses plaisirs, il donne à la chasse quelques heures de son loisir.

Le vin est aliment très-précieux, pris modérément, et venin mortel, bu désordonnément. Les livres nous font voir un roi d'Arcadie, Lycaon, métamorphosé en loup, Actéon en cerf, pour s'être abandonnés à la chasse, et tous deux mangés de leurs propres chiens.

On lit que l'empereur Sevère, qui employoit tout son tems à la chasse, finit misérablement ses jours, à l'âge de sa première force, délaissé de ses propres serviteurs, qui aidèrent à lui courir sus. Ce royaume n'est pas sans exemple à ce sujet, s'y voyant, en diverses provinces, de bonnes maisons incommodées, par le trop fréquent usage de la chasse; d'où, s'y faisant d'accessoire principal, il n'est pas étonnant d'en voir les affaires reculées.

Le gentilhomme bien avisé, ayant cette belle humeur que d'aimer la chasse, ordonnera des tems d'y vaquer, et des moyens de la dépense requise à tel noble exercice, si bien qu'il en pourra continuer l'usage avec délectation de corps et d'esprit, sans intéresser les principales besognes, et ce ne sera lui seulement qui

jouira de telles commodités ; mais le public y participera, quand, par tels honorables et plaisans labeurs, la contrée sera délivrée de bêtes ravissantes, dévorant en la campagne les personnes et le bétail du ménage.

De plus, par l'exercice de la chasse, le gentilhomme se façonnera à la guerre, y apprenant les ruses de l'art ; à s'endurcir au travail, fuyant l'oisiveté ; à se contenter de boire et de manger peu ; et à s'accoutumer à toutes viandes et breuvages ; à combattre à force et par surprise ; à piquer chevaux par bon et mauvais pays ; ce qui le rendra bon guerrier, étant la chasse un vrai apprentissage de la guerre, par la conformité qu'il y a entre ces deux exercices ; et par conséquent propre à faire service au roi et à la patrie.

Platon, dressant ses loix, y coucha la chasse, comme nécessaire à la république. Plusieurs rois de l'antiquité ont fait dresser leurs gens à la chasse : Cyrus, Licurgue, Romulus, Alexandre-le-Grand, Pompée, Marc-Antoine, Adrien, sont de ce nombre. De nos rois, plusieurs ont aimé la chasse, vénerie et fauconnerie. On trouve en l'histoire d'Aimonica, que Clovis, en l'an 509, poursuivit un cerf, sortant de la forêt de Chinon, jusqu'en la ri-

vière de Vienne, laquelle il passa sans nager; par ce moyen enseignant au roi un bon gué, dont il étoit en grand doute.

Le roi Clotaire aussi aima la chasse, et en mourut d'une fièvre qu'il prit en chassant dans la forêt de Couci. Les rois Charles VI et IX, l'ont exercée en leur tems, et tant aimée et si bien entendue, que ce dernier a composé un livre. Le roi régnant heureusement (Henri IV) se délecte aujourd'hui à la chasse, ayant tiré de ses ancêtres une telle noble affection.

Nous avons fait voir quelle différence il y a de la garenne au parc; ici nous nous servirons de cette démonstration, pour faire entendre au gentilhomme qu'il y a une chasse pour lui, et une autre pour le grand seigneur, afin qu'il ne s'y trompe. La chasse aux cerfs, biches, daims, sangliers, loups, et, en général, toutes bêtes rousses et noires, n'appartient qu'aux rois, princes et grands seigneurs; comme aussi à chasser au vol, s'étant réservé de tels passe-tems, avec les moyens d'en faire les frais.

Il n'est pas cependant hors de propos que le gentilhomme, ayant des forêts où se nourrissent et se retirent de telles grosses bêtes, n'y chasse quelquefois; mais ce sera en compagnie de ses voisins et amis, desquels se fera

assemblée, selon les occurrences du tems et autres occasions, mêlant ensemble leurs attirails de chiens, de chevaux, de relais, paneaux, toiles, bourses, cordages, épieux, arquebuses, arbalettes, trompes, tenailles et autres choses nécessaires à l'entreprise.

Pour son particulier ordinaire, il se contentera du nombre de chiens, oiseaux, chevaux, valets, meubles et engins, requis à lui entretenir passe-tems, dont il fera état, le dressant et limitant à la portée de son bien; chose à laquelle il regardera plus qu'à son plaisir.

Il s'instruira en tous les termes de l'art de la chasse, vénerie et fauconnerie, pour parler à ses chiens et aux oiseaux, et avec la voix et avec la trompe (cors), diversement, tantôt haut, tantôt bas, selon les chasses; observera les bêtes, leur naturel, leurs ruses et finesses, le tems et saison de les prendre, leur repaire et gîte, lits, chambres, reposeries, bauges et tanières; celles qu'il faut courir et combattre; comme il les faut quêter, requérir, lancer et donner aux chiens, accommodant leur espèce, selon la chasse, avec le chien couchant, dressé au poil et à la plume.

Le gentilhomme, durant l'automne, l'hiver et le printems, l'arquebuse au point, s'en ira

arrêter et prendre la perdrix et le levraut, avec les mêmes chiens ; en été, arrêtera les cailles et tourterelles, qu'il prendra, leur jettant la tirasse ou filet par dessus, avec ses lévriers ; ira courir et prendre le lièvre et le levraut, en toutes les saisons de l'année ; au lièvre, renard, putois, fouines, chassera aussi avec filet, toile ; aux conins, (lapins) avec le furet et la poche.

Quant à la fauconnerie, laissant la haute volerie pour les plus grands, le bas voler des champs sera pour le simple gentilhomme ; lequel se dressera un attirail requis à ce bel exercice, surpassant d'autant plus celui de la vénerie, qu'il y a de différence entre les choses de la terre et celles de l'air. Il tendra son esprit à la conservation de ses oiseaux, sans s'en rapporter du tout à son fauconnier ; à telle curiosité imitant des princes et grands seigneurs, qui ne sont pas importunés du bruit de leurs oiseaux, les faisant coucher dans leur chambre. N'avoir qu'un oiseau, c'est n'en avoir point, à cause des inconvéniens qui surviennent journellement ; à laquelle incommodité est jointe celle-ci, que n'en ayant qu'un, le gentilhomme est contraint d'attendre le jour et heure que son oiseau sera prêt et en état ; mais

en ayant plusieurs, il en appelle et pour le matin et pour le soir, suivant l'heure qu'il lui plaît de voler.

Mais, d'avoir beaucoup d'oiseaux, c'est tomber en l'autre extrémité; c'est pourquoi le nombre pourra être restreint à deux, qu'il entretiendra avec presque aussi peu de dépense, que pour un seul, parce qu'il lui faut aussi bien un homme pour en gouverner un, que deux.

Cinq ou six couples de chiens, est la suite de cet attirail; lesquels il convient de choisir de moyenne taille; qu'ils soient épagneuls, parce qu'étant mieux vêtus que les bracs, ils ne craindront ni le froid ni les épines.

Il convient avoir aussi une lesse de bons lévriers, et de bien nourrir tous les chiens, afin que, demeurant plus gras que maigres, ils vous fassent honneur et service, et ne soient en danger d'être rogneux, comme sont presque toujours les maigres.

Cet équipage est raisonnable pour le gentilhomme qui ne veut faire grande dépense; moyennant quoi, il recevra contentement, et de la commodité pour la cuisine, étant en pays de gibier; déchargeant d'autant les frais de la fauconnerie, du choix des oiseaux, de leurs

noms, qualités et différences. Du moyen de les dresser et employer, selon les pays et les chasses; de les nourrir et entretenir, de leurs maladies et remèdes, ne sera plus ici avant discouru; non plus que du choix des chiens, pour cet objet et pour la vénerie, il ne faut pas outrepasser les limites de ma délibération, vu même qu'il y a plusieurs livres écrits sur cette matière, où notre gentilhomme se pourra aisément instruire de ce qu'il desirera pour ces chasses.

Mais, particulièrement pour la fauconnerie, du beau et excellent livre du seigneur d'Esparron, gentilhomme provençal, qui l'a de nouveau mis en lumière, où il a particulièrement et amplement discouru de tel noble exercice.

Il y a divers autres moyens pour prendre bêtes à quatre pieds, qu'on employe en jour et en nuit, selon les saisons et les tems, chaud ou froid; comme pièges, agraffes, fosses, trapes, rêts, pants, amorces, etc. Aussi les oiseaux, gros et menus, à l'amorce, à la pipée, à la passée, au tombereau, à la tonelle, au feu, à la glu, au lacs, à la poche, aux rêts, à la chouette, au duc, à luppeau, au rejettail, etc. et ce avec beaucoup de plaisir et petite dé-

pense, parce qu'il n'est besoin pour telle chasse, ni de chiens, ni d'oiseaux, ni de chevaux.

Les propriétés du pays, ont fait inventer au peuple divers instrumens en engins, à prendre bêtes terrestres et aériennes, chacun les appropriant à ses usages particuliers, suivant que le lieu le permet. Pour la variété de ces instrumens, il seroit impossible de les représenter par discours seulement; par dessin, on pourroit en donner quelque moyenne connoissance.

Dans les lieux où les canards et autres oiseaux de rivière abondent, comme dans les grands étangs et près des mers; là on s'exerce en grand volume, en telle espèce de chasse, même en Hollande, en cette manière.

On y employe un canard devant, attaché au bord de l'eau, qui appelle les passagers; lesquels, descendus en l'étang, s'en vont trouver celui qui les invite. Un chien, dressé à tel service, nageant par l'étang, les va ramassant par les lieux plus éloignés, pour leur faire tenir le chemin requis, où assemblés se trouvent pris par le moyen d'un filet, là auparavant tendu, qu'un homme, caché auprès, descend quand il en voit le point.

L'on prend aussi des canards au hameçon,

presque comme poissons ; c'est en enveloppant l'hameçon avec des tripailles ; ils sont attachés à terre par des cordelettes. Les canards, voyant de loin telle viande nageant sur l'eau, l'engloutissent avec les hameçons, dont ils se trouvent pris par le bec.

Le gentilhomme chassera aussi au canard, à l'arquebuse, en se promenant le long des eaux, durant les gelées et les grandes froidures, et autres chasses où son plaisir le guidera, et afin que l'excès du travail n'en ravale le contentement. Quant à la chasse des perdrix, au feu, durant la nuit, à la tonelle, le jour, des bécasses, alouettes et autres oiseaux, qu'on attend longuement aux passages, et jour et nuit, même en mauvais tems, comme en hiver, durant les grandes glaces et neiges, pour les attraper au filet et autrement, il en chargera ses gens. Les amorces et trainées, le dresser des pièges, pour prendre loups et renards, blétreaux, tessons (sangliers) et semblables bêtes ; la prise desquels est avec beaucoup de peine.

Encore que la chasse aux oisillons, avec la chouette ou au duc, qui semble n'appartenir qu'aux enfans, elle est tant plaisante et agréable, que souvent les grands sont portés à s'y

exercer : tout honnête passe-tems étant recevable aux champs. Le plaisir y est singulier, de voir un oiseau difforme, perché parmi la verdure et les fleurs, attirer à soi une infinité d'oisillons, venant là de toutes parts contempler sa mine, sa contenance, sa laideur, le pinçant, chantant chacun leur ramage, comme pour le braver et se moquer de lui ; et au bout de cela, se sentir pris par les grifes, avec le brei (petit instrument composé de deux bâtons se joignant de leur long) que l'oiseleur, caché dans sa logette, fait jouer à point, ou bien par la glu, dont ils se trouvent empêtrés en leurs plumes.

A tel honnête exercice passera son tems, le noble père de famille, tandis que, par sa prévoyance, ses affaires s'avanceront, et trouvera, par expérience, véritable ce qui est dit.

> Qui le plaisir à l'utilité joint,
> En ménageant, le gagne de tout point.

A corriger la solitude de la campagne, est de grande efficace la lecture des bons livres, vous tenant toujours compagnie. Scipion l'Africain en rend ce témoignage, disant à ses amis (qui s'ébahissoient de sa vie privée et retirée) : *n'être jamais moins seul, que quand il étoit*

seul. Si que le gentilhomme aimant les livres, ne pourra être que bien à son aise, avec un livre au poing, se promenant dans ses jardins, ses prairies, ses bois, tenant l'œil sur ses gens et affaires.

En mauvais tems de froidure et de pluie, étant dans la maison, il se promènera, sous le guide de ses livres, par la terre, par la mer, par les royaumes et provinces les plus lointaines, ayant les cartes devant ses yeux, lui montrant à l'œil leur situation dans l'histoire; contemplera les choses passées, les guerres, les batailles, la vie et les mœurs des rois et princes, pour imiter les bons et fuir les mauvais; remarquera les gouvernemens des peuples, leurs lois, leur police, leurs coutumes, tant pour connoître comment le monde s'est gouverné, que pour faire profit des salutaires avis qu'il en pourra retirer, les appropriant à ses usages.

Dans les bons livres, il apprendra à sagement conduire sa famille, à se comporter avec ses voisins, sur-tout à craindre et servir Dieu, à bien vivre, à fuir le vice, suivre la vertu, qui est le chemin du ciel, notre sûre demeure.

Ce lui sera beaucoup de contentement, s'il a quelque modérée connoissance des simples

et herbes médicinales de la campagne ; car il ne pourra sortir de sa maison, sans trouver à qui parler, contemplant les racines, herbes, fleurs, fruits, leurs propriétés, avec la louange du créateur.

De même, regardant au ciel, admirera l'ouvrage du souverain ; à la vue du firmament, des étoiles, planettes, signes célestes, il saura la raison des équinoxes et solstices, des éclipses, du cours du soleil et de la lune, s'il a quelque connoissance sur l'astrologie ; la musique, le jeu du luth, de la harpe, de l'épinette et autres instrumens, servent beaucoup à ce sujet.

Aussi, l'arithmétique, la géométrie, l'architecture, la perspective, même le dessin, pour représenter forteresses, villes, châteaux, paysages, dignes parties du gentilhomme ; moyennant lesquels il désignera plans de forteresses et de maisons privées ; même, avec ces connoisances, il ordonnera de ses bâtimens, de ses jardins, de la disposition de ses arbres, et fera autre chose de son ménage, par art, avec heureuse issue.

La visite des amis est très-recommandable au gentilhomme, par là cultivant les amitiés avec l'affection néce:saire à chose tant pré-

cieuse, que chèrement il se conservera.

Moyennant ces belles et nobles qualités, notre vertueux père de famille se maintiendra gaiment en son ménage; il vivra commodément, fera bonne chère à ses amis, et partageant à propos ses heures, pourvoira à ses affaires, si bien que, mariant le profit avec le plaisir, chose aucune n'en demeurera en arrière; au contraire, comme en se jouant, toutes s'avanceront à son contentement et honneur, Dieu bénissant son labeur et industrie.

CONCLUSION.

Des paroles, il faut venir aux effets, pour avoir contentement de notre agriculture. Comme ce n'est que du papier peint, que le dessin du bâtiment, sans pierres, chaux, sable, bois et autres matériaux, pour élever l'édifice aussi, vainement aurions-nous représenté le ménage des champs, sans mettre la main à l'œuvre. L'on a coutume de se moquer de ceux qui disent vouloir bâtir, planter, réparer, sans en voir l'avancement; même les terres semblent accuser de négligence leurs possesseurs, qui ne les mettent pas à portée d'enfanter le bien qu'elles ont conçu dans leurs

entrailles. Les anciens romains, à cause du préjudice qui en revenoit au public de telle paresse, ordonnèrent que le censeur châtieroit la négligence à faire valoir les héritages; et, par l'exemple de la profitable diligence du *Furius Crisinus*, firent des statuts et ordonnances, sur la manière de mettre les terres en valeur.

Ce Crisinus labouroit son héritage de médiocre étendue, avec tant d'art et de diligence, qu'il en tiroit beaucoup plus de profit, que ne faisoient ses voisins de leurs grandes possessions; lesquels envieux l'accusèrent en justice, que, par magie ou sortilège, il s'attiroit la graisse des champs de son voisinage. Il comparoît à l'assignation devant les censeurs, accompagné de sa fille, bien nourrie, bien vêtue, conduisant ses bœufs gras et éveillés, avec ses coûtres et socs bien forgés et acérés, portant plusieurs autres outils et instrumens pour la culture de la terre. Il montra cet attirail au censeur et au peuple; leur dit que ce sont ses instrumens magiques dont il a usé; leur fait voir ses mains calleuses du travail, regrettant de ne pouvoir de même leur représenter ses labeurs, sueurs, veilles, tant de jour que de nuit, qu'il avoit employées à rendre fertile

son héritage ; de quoi il demeura loué, et ses accusateurs, moqués pour leur fainéantise.

Pline, en outre, raconte, et avec lui, Plutarque et Tite-Live, que le roi Gigés, s'enquérant de l'oracle d'Apollon, quel étoit le plus heureux homme du monde, eut réponse, que c'étoit Aglaüs, connu des Dieux et inconnu des hommes. Après avoir fait chercher cet Aglaüs par toute la Grèce, enfin il est trouvé dans un recoin de l'Arcadie, cultivant son petit hermitage, où, avec sa famille bien réglée, il vivoit fort commodément des biens qu'en abondance, par son industrie et diligence, sa terre lui rapportoit.

L'histoire nous a conservé la mémoire de cet homme, pour nous rendre bons ménagers; comme aussi, à même fin, de plusieurs autres: les exemples servent de bons maîtres.

Les Milésiens étant en guerre civile, à cause de l'ambition du gouvernement, élurent, pour arbitre de leur différent, des hommes du pays de Parrois, qui, étant arrivés, considérèrent avec soin l'état des villes et terroir des Milésiens; ils y trouvèrent plusieurs ruines, des villes et maisons désertes, des terres en friche, et tout cela procédant de l'oisiveté, qui les avoit plongés en sédition. Quelques héritages

bien cultivés s'offrirent à eux, comme témoignant que leurs propriétaires avoient là employé leur tems, sans s'amuser à questionner avec leurs voisins.

Après avoir convoqué le peuple, sans autre recherche, ils adjugèrent le gouvernement au meilleur ménager et plus diligent, choisi d'entre ceux qui avoient leurs terres bien cultivées, espérant qu'ils seroient curieux du bien public, autant qu'ils l'avoient été de leurs affaires domestiques. C'est ce que nous apprend Sabellique, et aussi, que Abdolonime fut élu roi de Sydon, non seulement par sa prudence, mais pour s'être proprement accommodé en sa maison des champs, et pour la grande expérience qu'il avoit en agriculture.

Cyrus, le grand roi de Perse, par le témoignage de Xenophon, regardoit comme les plus belles occupations du gentilhomme, être l'agriculture et la guerre, lui-même se livrant à l'un et à l'autre exercice. Ce roi, prenant plaisir de contempler les départemens de ses sénéchaux et présidens des provinces, qui avoient surintendance sur la police, même sur le labourage, voyant ceux qui avoient leurs terres bien habitées, pleines de tous arbres chargés de fruits, il leur accroissoit leur jurisdiction,

sans

sans leur épargner les dons des richesses et d'honneurs, pour témoignage de leur vertu; au contraire, ceux que le roi trouvoit avoir leurs provinces dépeuplées et en friche, il les punissoit rigoureusement et les démettoit de leurs charges, pour les donner à d'autres.

A l'élection des échevins, capitouls, maires, consuls des villes de ce royaume, jusqu'au moindre, toujours les meilleurs ménagers sont employés, avec cette raison, que celui-là se rend capable des affaires du public, qui conduit bien les siennes particulières.

Entre les richesses du sac de Carthage, furent trouvés vingt-huit livres de l'agriculture, composés par *Mago;* lesquels, de l'ordonnance du sénat de Rome, furent traduits du langage punique en latin, avec beaucoup de louange du traducteur, et encore plus de l'auteur, qui en fut proclamé père du labourage.

Le roi Déjotarus, prit à honneur que Déophanès lui dédiât son agriculture. L'empereur Auguste de même reçut de bon cœur les commentaires de *Caius Flagius*, sur les simples; Mécène, le livre des Sabins, sur la nature et diverses qualités des oignons : tant les anciens ont fait état de l'agriculture.

Platon confesse que la vie rustique et soli-

taire a gagné le prix, comme maîtresse et exemple de toute sobriété, continence, économie et diligence, il la propose à l'homme, comme un port et refuge contre la calomnie, l'ambition, l'envie et autres vices.

En ses livres de la république, plusieurs ordonnances se voyent pour l'agriculture; entr'autres, de ne changer ou arracher les bornes des champs; de ne rompre les canaux ou détourner le cours des eaux qui abreuvent les terres; de ne faire de dégât aux héritages et aux fruits de la terre, sous grande peine: ce que nos sages empereurs ont suivi en leurs constitutions modernes.

Cicéron, en son discours qu'il fait en son premier livre des offices, touchant les profits que nous apportent les arts ou sciences, est d'avis qu'il n'y a rien de plus noble, et qui mieux convienne à l'homme vivant noblement et en liberté, que le fait de l'agriculture.

Virgile tient qu'à l'homme des champs ne manque, pour sa félicité, que de connoître son bonheur, disant:

Oh! que par trop seroient heureux les laboureurs,
S'ils savoient leur bonheur, auxquels loin des horreurs,

Du discord martial, d'une volonté franche,
De vivre largement, la terre juste épanche (1).

La connoissance des biens que Dieu nous donne, est véritablement le plus important article de notre ménage ; moyennant laquelle nous ménagerons gaiment, tant pour l'utilité que pour l'honneur. Rendons-le à ceux qui font bien leurs affaires ; de là aviendra à notre père de famille ce contentement, de trouver sa maison plus agréable, sa femme plus belle, et son vin meilleur, que celui d'autrui.

Ces contentemens ont induit plusieurs grands personnages à chanter le plaisir des champs, s'égayant sur tant riche sujet, dont plusieurs livres se trouvent écrits, remplis de telle belle nature, et beaucoup d'illustres hommes à se retirer en la solitude de la campagne, pour, hors de bruit, jouir en repos des aises dont elle abonde. La sérénité du ciel, la salubrité de l'air, le plaisant aspect de la contrée, montagnes, plaines, vallons, côteaux, bois, vignobles, prairies, jardins, terre à bled, rivières, fontaines, ruisseaux, étangs, les beaux prómenoirs et jardins, prairies, et d'un autre côté, la

(1) *O ! Fortunatos nimium etc.* Géorg. II.

contemplation des belles tapisseries des fleurs, les beaux ombrages des arbres, la joyeuse musique des oiseaux, les divers chants et langages du bétail, gros et menu, louant le créateur, en sont les principales causes; y en ayant d'autres infinies, qui ne se peuvent réciter, pour la nourriture, vèture, port et plaisir de l'homme, dont Dieu a rempli la terre.

Là dessus, dit le sieur de Pibrac :

Bref, en l'homme des champs, on ne sauroit choisir
Un jour, heure ou moment, sans honnête plaisir.

Entre lesquelles plaisantes commodités, celle-ci est remarquable; qu'aux champs, vous n'y voyez que de vos amis, vos ennemis ne vous allant jamais visiter; et si bien, vous n'y êtes pas beaucoup accompagné de vos semblables. Vous y éprouvez véritable ce commun dire :

Qu'il vaut mieux être seul, que mal accompagné.

Ce qui se pratique tous les jours ès villes, où on voit combien fâcheuse est la foule du peuple, parmi lesquels sont contraints de vivre ceux qui y habitent, étant souvent forcés de faire bonne mine à tels, dont ils ne sont

guère aimés ; au lieu de la sainte liberté, en laquelle vit notre noble ménager.

Pour en jouir, Cicéron avoit ses belles maisons de Cuman, Formian, Tusculan, où il se plut tant, même en cette dernière, qu'il y composa ses *Questions Tusculanes*, nommées ainsi, à cause de ce beau lieu.

Pline, le jeune, avoit son Laurentin, d'où, écrivant à Fondanus, il lui récite les grandes délices dont il jouissoit aux champs. Entr'autres, il reconnoissoit n'y avoir fait, dit, ni oui chose qui lui eût déplu, n'ayant eu peur d'être accusé ou calomnié que de soi-même, vivant en tel lieu sans passion, sans crainte, sans ambition, et sans avoir la tête travaillée du bruit commun et nouvelles des villes.

Caton, le censeur, avoit son Sabinus, qu'il appelloit père de sa vie, soutenant que la vie champètre étoit la chose de ce monde la plus honorable que l'homme eût pu choisir.

Sénèque étoit de cette opinion, n'estimant aucune volupté pareille à celle de sa maison des champs, après avoir trouvé moyen d'y faire descendre, par canaux, des eaux vives, pour arroser ses jardins et prairies.

Dioclétien remit le sceptre ès mains de la république, desirant être à soi, se retirant en

son pays de Saldine, fort content, usant des champs et jardinages ; puis importuné, par lettres et ambassades, de reprendre la charge de l'empire, n'y voulant jamais entendre.

Ces bons pères chrétiens, Saint-Augustin, Saint-Jérôme, Saint-Bazile, ont aussi reconnu la vie rustique être la moins importune, pour d'elle pénétrer plus commodément à la céleste, que par autre plus agitée.

Barthole écrivit ses doctes commentaires sur le droit, en un lieu distant de Boulogne environ demi-lieue, bâti au sommet d'une plaisante montagnette. Pétrarque, à Vaucluse, près d'Avignon, fit ses poésies italiennes, contenant, entr'autres belles choses, la louange de la vie solitaire. Ç'à été de tout tems l'humeur de la noblesse française, que d'habiter aux champs, n'allant aux villes, que pour faire service au roi, et pourvoir à leurs affaires pressées ; aimant tellement la liberté, qu'il n'y a gentilhomme qui ne se conforme à l'avis de César, qui disoit : *aimer mieux être le premier au village, que le second à Rome.* De tout lequel contentement et plaisir jouira notre père de famille, s'il ménage si bien, qu'aucune chose ne défaille à sa maison, et que de tout, il en ait de reste au bout de l'année ; à quoi il

parviendra, par la faveur du ciel, s'il manie la terre et ses affaires, de la manière susdite. Cette habile prévoyance le préservera de chagrin, qui, communément, accompagne ceux dont les affaires vont mal; le faisant vivre joyeusement dans sa maison, avec sa femme, en l'amitié et concorde ordonnée de Dieu, qui, les ayant unis en une chair, ne doivent avoir qu'une volonté, pour le bien de leurs affaires; d'où sortira l'effet de cet ancien dire: que, *par concorde, les petites choses se font grandes;* et ne tomberont au mal que le contraire produit, qui est que, *par discorde, les grandes s'appetissent.*

Or, puisque, selon le proverbe, *nous n'avons autre mal que celui que nous voulons avoir,* nous tâcherons de nous mettre à notre aise, surpassant les difficultés qui s'opposent à notre repos, dont le moyen n'est petit, que celui qui sort du bon ménage. Et comme l'homme, qui combat pour la vertu et veut vivre sans reproche, abhorre les vices, c'est pour lui un grand secours, que d'être logé en campagne, sans embarras, en lieu qui puisse le nourrir commodément; ce qu'une de médiocre étendue et de moyenne faculté, fera sous la conduite d'un bon ménager, puisque,

selon le proverbe, *les choses ne valent, que ce qu'on les fait valoir.*

Il trouvera, en son agriculture, le lieu de repos, comme étant le plus assuré et le moins envié, considérant les délices et repos d'esprit, dans le travail et le soin de la conduite de son ménage, dont l'aigreur sera vaincue par la douceur; et que tout ainsi que les grandes et superbes villes et cités servent de théâtre et de spectacle à nos misères et calamités, ainsi les champs solitaires couvrent nos imperfections et infirmités, toutes choses honnêtes y étant reçues, quoique de peu de lustre. Telle franche liberté, dispense nos nobles ménagers, hommes et femmes, d'user de tant de pompe en habits, de suite de serviteurs, de carrosses, de haquenées et autres montures, dont leurs semblables usent, aux grosses villes, avec grand respect.

Au contraire, comment qu'ils soient vêtus, suivis et montés, c'est toujours honorablement, s'allant promener par leurs possesions et villages, seuls ou accompagnés, comme bon leur semble, sans aucun déchet de leur autorité; même en tel équipage recevoir les grands seigneurs, quand ils leur font tant d'honneur que de les visiter; lesquelles différences notre mé-

nager reconnoît à l'œil, lorsque, contraint d'aller poursuivre un procès en un parlement, ou autres affaires d'importance, ailleurs, dans les grosses villes, change, pour quelque tems, sa façon de vivre libre, en une servile ; son repos, en travail, et ajoutant à telles poursuites l'excessive dépense, fait qu'à son retour chez lui, il y apporte la vraie connoissance de son bonheur, auparavant contemplé seulement en idée, dont il a matière, avec le docte poète, de faire cette prière à Dieu, l'appropriant à son usage.

Puissé-je, oh ! Tout-Puissant, inconnu des grands rois,
Mes solitaires ans achever par les bois !
Mon étang, soit ma mer ; mon bosquet, mon ardenne ;
La Gimone, mon Nil ; le Sarapin ma Seine ;
Mes chantres et mes luths, les mignards oiselets ;
Mon cher Bartas mon Louvre, et ma cour, mes valets ;

où il réquiert à Dieu, de chanter ses louanges le reste de sa vie.

J'ai montré les manières d'employer et cultiver les terroirs, selon leurs diverses qualités, situations et climats ; de faire les nourritures des bêtes de ménage, en tant que j'ai pu avoir des connoissances de telles choses, et par mes expériences et par mes visites ; auxquelles

observations, le père de famille trouvera du soulagement, s'en servant comme d'un mémorial, en son négoce champêtre. Je lui dirai ensuite, qu'étant autant louable de conserver les choses, que de les acquérir, il lui sera nécessaire d'entretenir, premièrement ses logis et maisons d'habitation, les préservant de ruine par quelque petite réparation, que, chaque an, il y sera faite ; sur-tout d'en tenir les couvertures si bien en point, que les eaux des pluies n'y ayent aucune prise, une seule gouttière pouvant causer la ruine de tout un édifice.

Avec pareils soins et moyens requis, seront conservées les écuries, étableries, granges, colombiers, moulins et autres bâtimens ; comme cloison de jardinage, parc et autres propriétés, où il est nécessaire de raccommoder toujours quelque chose : car autrement, les abandonnant à la négligence, on ne se donneroit garde, qu'au bout de quelques années, l'on seroit contraint d'en réparer les ruines, avec beaucoup de dépense ; comme refaisant les choses presque à neuf.

Au bord des rivières, grandes et petites, on prendra soigneusement garde, afin de préserver les terres, prairies, ramées et autres possessions y aboutissant, du ravage des eaux ; et

ce, par le meilleur moyen qu'il sera possible, selon les lieux, y employant et pierres et bois, y plantant abondance de saules, peupliers, aunes et autres arbustes aquatiques ; lesquels bois, disposés par art, serviront non seulement de défense au fonds, mais à l'augmenter, gagnant terre, à mesure qu'on disposera les remparts ; et tant plus ingénieusement telles réparations seront faites.

Il sera pourvu aux canaux des arrosemens, passant parmi les terres, à ce qu'ils soient tenus nettement, les curant au besoin, et, par ce moyen, déchargeant les eaux aux lieux destinés et, pour le revenu, soient détournées de ceux où elles peuvent nuire.

De même, on fera des fontaines, en tenant bien closes et mères et reposoirs ; des puits et citernes aussi, par telle curiosité, se conservant la jouissance des bonnes eaux.

Les forêts et taillis, seront soigneusement préservés du dégât des larrons, et de la coupe du bois mal faite et hors saison. Les chemins passagers, aboutissans ou traversans le domaine, seront maintenus en bon état, tant pour que ces choses sont dues au public, que pour en garder de nuire au père de famille, par les passans qui ont accoutumé entrer dans les possessions

joignant les grands chemins, sans en épargner les fruits, les trépignant, lorsque le chemin public est incommode par eau, bourbier, roches ou autres obstacles.

Notre ménager ne s'oubliera au lit le matin, afin que, vu des siens, chacun se range à sa besogne dès la pointe du jour, après avoir prié Dieu de bénir la journée; article que je répète pour l'importance du ménage, n'étant possible de le faire aller bon train, sans cette sollicitude.

Je redirai ensuite *que la diligence comble tôt une maison de tout bien;* comme, par le contraire, *que la négligence vide la riche dans peu de tems.* Afin de ne point se tromper en cette occasion, ne dépendant notre bienaise, quant aux moyens humains, que de la résolution de bien faire en ménage, où l'on avance beaucoup, étant l'agriculture, la chose du monde la plus aisée à comprendre.

Le commandement à propos, y est nécessaire; dont ayant amplement discouru, il n'en sera plus parlé ici, non plus d'élection et conduite des fermiers et métayers, ni de la manière d'avoir des bleds, des vins, du bétail à quatre pieds, gros et menu, de la poulaille, des pigeons, des connins (lapins), du poisson, du miel, de la cire, de la soie, de toute sorte

de fruits et fleurs du parterre et des arbres, de l'eau et du bois pour nos usages, ayant représenté l'ordre et le moyen requis à tirer de la terre, par labourage, nourriture et ménage, tous ces biens-là, pour l'entretenement de cette vie.

Ainsi, le père et la mère de famille, vivant et ménageant, non seulement ils entretiendront leur maison en l'état qu'ils l'ont eue de leurs ancêtres, mais l'augmenteront en revenu, d'où sortiront les moyens de satisfaire à toute dépense honnête, pour eux, leurs enfans et amis; et avec telles commodités, passant doucement cette vie, s'acquerront l'honneur d'avoir vertueusement vécu en ce monde; laissant à leurs enfans, bien instruits et morigénés, leur terre en bon état, avec l'exemple de leur bonne vie. Richesse à priser par dessus toute autre: auquel point les bons ménagers parviendront, par la bénédiction de Dieu. Et touchant les causes fécondes (en bien labourant et épargnant), par la connoissance des terroirs, qui est le fondement de l'agriculture.

Fin du huitième et dernier livre du Théâtre d'Agriculture.

TABLE DES MATIÈRES

DU TOME QUATRIÈME.

LIVRE SEPTIÈME.

AVANT-PROPOS. *Sur l'utilité de l'eau et du Bois*, page v

CHAPITRE Ier. *Des eaux, en général*, 1

CHAP. II. *Des grosses fontaines, ruisseaux, rivières, eaux sur terre apparentes, et de leur conduite par canaux ouverts*, 8

CHAP. III. *Des fontaines souterraines et eaux cachées; de la maniere de les mettre en évidence, et de leur conduite par des tuyaux couverts*, 16

CHAP. IV. *Des puits*, 58

CHAP. V. *Des citernes*, 63

CHAP. VI. *Des mares*, 81

CHAP. VII. *Des bois, en général*, 83

CHAP. VIII. *Du taillis*, 105

CHAP. IX. *De la forêt, ou bois de haute futaye*, 111

CHAP. X. *Des arbres aquatiques*, 126

CHAP. XI. *Des arbustes aquatiques*, 136

CHAP. XII. *De la coupe des bois*, 141

LIVRE HUITIÈME.

CHAPITRE Ier. *De l'usage des alimens, en général, particulièrement de la provision des vivres pour toute l'année,* 161
CHAP. II. *De la façon des confitures,* 227
CHAP. III. *Des lumières, meubles et habits,* 314
CHAP. IV. *Distillations et autres préparatifs pour la guérison des maladies,* 335
CHAP. V. *Remèdes aux maladies des personnes,* 358
CHAP. VI. *Remèdes aux maladies des bêtes. Premièrement celles des bœufs,* 569
CHAP. VII. *De la chasse et autres honnêtes exercices du gentilhomme,* 608
CONCLUSION. 621

Fin de la table du tome quatrième.